Grünkohl mit “Pinkel”

Zutaten:

1 Glas Grünkohl, 75 g fetter Speck, 1/2 Gemüsezwiebel, 1 Lorbeerblatt, Piment und Pfefferkörner, 1/4 Liter Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, eventuell Mondamin zum Abbinden,

2 Krakauer Würstchen

Kartoffeln

Zubereitung:

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einen Topf glasig auslassen. Die geschälte und klein geschnittene Zwiebel, die Gewürzkörner und das Lorbeerblatt dazu geben und alles leicht anrösten lassen. Den Grünkohl und die Brühe dazugeben, alles kräftig abwürzen un dann 1,5 – 2 Stunden köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren und eventuell Flüssigkeit dazu geben, damit nichts anbrennt. Grünkohl schmeckt am besten aufgewärmt. Daher empfiehlt es sich den Topf schon einen Tag noch vorher zuzubereiten und am nächsten Tag noch einmal ca. 1/2 Stunde zu köcheln. Bei Bedarf mit etwas Mondamin-Mehlschwitze eindicken. Die Wurst in Scheiben schneiden und mit köcheln lassen. Kartoffeln kochen und fertig ist ein deftiges Essen für die kalte Jahreszeit.

Guten Appetit!!