



## Grünkohl auf alte norddeutsche Art

2 kg Grünkohl nach dem ersten Frost,  
1 kg Kasseler, 250 g Schweinebacke/-bauch,  
4 Kohlwürste oder Mettwürstchen,  
Schmalz, kleine Pellkartoffeln, Butter, Zucker, Salz, Fett zum Anbraten

Der Grünkohl wird von den Stengeln befreit und gut gewaschen. Dann dreht man ihn durch den Fleischwolf (dann ist er „kurz“), oder man läßt ihn „lang“. Schweinebacke mit wenig Wasser und einer Zwiebel aufkochen, dann den Kohl dazugeben und bei mittlerer Hitze garen lassen. Fleisch anbraten und dazugeben. Kohlwürste obenauflegen. Einen Stich Schmalz an den Grünkohl geben. Den Grünkohl am besten mehrfach durchkochen. Dazu serviert man kleine Pellkartoffeln, die man in der Pfanne in karamelisierter Butter-Zucker-Gemisch rundherum süß und braun brät.

