

DIE BEECK REZEPTE-KÜCHE

WESTFÄLISCHER GRÜNKOHL

OMAS REZEPT

ZUBEREITUNG:

Das gesamte Fleisch und die mit den Gewürznelken gespickten Zwiebeln in einen großen Topf geben, gut mit Wasser bedecken und aufkochen. Ca. 1 Std. bei mittlerer Hitze kochen. Dann den Grünkohl zufügen, dabei evtl. noch vorhandene Stiele entfernen. Zwiebeln entnehmen und wegwerfen. Bei schwacher Hitze weitere 45 - 60 Min. kochen. Fleisch und Würste zwischendurch mal umdrehen. Wasser zum Schluss dann ganz abgießen. Am Ende noch mal abschmecken, evtl. noch Salz, Pfeffer (aber wenig) und etwas Muskat zufügen. Gut durchrühren.

Dazu serviere ich Salzkartoffeln. Köstlich - besonders in der kühleren Jahreszeit!

GUTEN APPETIT!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 Gläser	Grünkohl
4	Würstchen (Mett-), geräuchert
1 Ring/e	Wurst (Kohl-), geräuchert
1 Scheibe/n	Schweinebauch, geräuchert
2 Scheiben	Kasseler (Nacken), mit Knochen, geräuchert
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
4	Lorbeerblätter
6 Körner	Piment
2 große	Zwiebel(n) Gewürznelken

Zubereitungszeit: 20 Minuten