

## Grünkohl von Ursula Hagge



### Zutaten:

750 g Grünkohl

½ Liter Brühe

Salz

Schweinebacke, Kassler, Kochwurst (nach Belieben)

750 g Kartoffeln

etwa Sahne

Pfeffer

gewürfelter fetter Speck

1 Zwiebel

### Zubereitung:

Den geputzten Grünkohl gründlich waschen, von den Stielen streifen, in einem großen Topf mit wenig Wasser kurz aufkochen, bis er zusammen gefallen ist. Im Sieb ausdrücken, klein schneiden oder durch den Fleischwolf drehen.

Den Kohl mit der Brühe, etwas Salz Kassler oder/und Kochwurst und Schweinebacke 90 Minuten kochen.

Die gekochten Kartoffeln stampfen, mit dem Grünkohl vermengen und mit Sahne und Pfeffer abschmecken.

Den klein gewürfelten fetten Speck mit der Zwiebel braten und unter rühren.

Wer lieber Bratkartoffeln oder süße Kartoffeln zum Grünkohl essen möchte, lässt die gestampften Kartoffeln einfach weg.