Gruenkohl

fuer 4 Personen

Zutaten

	Pfeffer, weiss
	Salz
1	Zwiebeln, weiss
1 Tl	Bruehe, gekoernt
1200 g	Gruenkohl, gefroren
4	Mettwurst
4 Scheibe/n	Kasseler
50 g	Schweineschmalz
600 g	Kartoffeln

Gruenkohl mit 750 ml Wasser bei mittlerer Hitze auftauen. Die Zwiebel fein hacken. Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Zwiebeln, Bruehe, das Kasseler und die Wuerstchen zugeben, mit Salz und Pfeffer wuerzen und das Gericht bei starker Hitze ohne Deckel 45 Minuten (bei Gas nur 35 Min. max!) kochen lassen. Fleisch und Wuerstchen entfernen, die gekochten Salzkartoffeln zugeben und alles gut durchdruecken. Fleisch klein schneiden und mit den Wuerstchen wieder zum Kohl geben.