



Grünkohl à la Heinz

Zubereitung:

Grünkohl von den Strünken trennen und Blätter grob schneiden.

Speck und Zwiebeln würfeln und in Schweineschmalz anschmoren.

Den Kohl hinzugeben, anbraten und mit Fleischbrühe aufgießen.

Flüssigkeit reduzieren lassen, erneut Schmalz und Brühe hinzugeben.

Das Nachfüllen mehrmals wiederholen, bis der Grünkohl nach erfahrungsgemäß mindestens eineinhalb Stunden durch ist.

Tipp:

Kohl über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag aufwärmen.