

# Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!  
Wiglaf Droste



## Grünkohl

### Zutaten

1 kg Grünkohl  
Salz  
2 Zwiebeln  
2 EL Gänseschmalz  
Pfeffer  
250 ml Gemüsebrühe

### Zubereitung

Ich kaufe am liebsten geputzten Grünkohl, ansonsten die Blätter vom Strunk lösen, dicke Rippen und unschöne Stellen ausschneiden und hacken.

Die Zwiebeln schälen und hacken. Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Den Grünkohl zugeben und unter Rühren mitschmoren. Die Brühe angießen, den Kohl mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 25 Minuten köcheln.

Das Fleisch wird auf dem Grünkohl gegart, der Speck in der Pfanne zusammen mit der Blutwurst gebraten. Mit Salzkartoffeln servieren.