Oldenburger Grünkohl		
• Schmalz in einem großen Kochtopf flüssig werden lassen und die fein gehackte Zwiebel darin andünsten. Dann den Grünkohl darauf geben und so viel Brühe angießen, dass der Kohl im Topf gerade bedeckt ist. Den Kohl mindestens 60 Minuten köcheln lassen. Ab und an umrühren, evtl. etwas Wasser nachgießen. • Dann den Speck und das Kasseler zufügen. Zwei EL Senf unterrühren, den Kohl weitere 30 Min. schmoren lassen. Man kann die Kochwürste und Pinkel auf dem Kohl garen lassen, sie brauchen ca. 15 Minuten. Ich koche sie jedoch extra und kippe die Kochflüssigkeit weg, da diese sehr fett ist. Das ist jedoch Ansichtssache. Grünkohl mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Hafergrütze bzw. Haferflocken unterrühren und abschließend 15 Minuten bei geringer Hitze quellen lassen. • Dazu passen Salzkartoffeln. • Anmerkung: Vielen Oldenburgern schmecken auch Bratkartoffeln dazu.		**Zutaten für 6 Portionen:** 1 EL Griebenschmalz oder Entenschmalz) 1 große Zwiebel(n), fein gehackt 1 ½ kg Grünkohl, TK n. B. Fleischbrühe oder Gemüsebrühe 1 Scheibe/n Bauchspeck 6 Scheibe/n Kasseler, geräuchert 2 EL Senf 6 Kochwürste oder Mettenden 6 Pinkelwürste oder Grützwürste n. B. Salz und Pfeffer 1 Prise(n) Zucker 1 Handvoll Haferflocken oder Hafergrütze
Arbeitszeit: ca. 30 Min. Kochzeit: ca. 2 Stunden		

Kohlzutaten - eine Auswahl. Wir haben die in den Grünkohl geworfen ... war lecker ...