

Grünkohl

1,5 kg	Grünkohl
½ kg	Kassler
1 kl.	Schweinebacke
4	Mettwürstchen
100 g	Schmalz
1	Zwiebel
1 Liter	Wasser
	Salz
	Pfeffer



Den Grünkohl von den Stielen abstreifen, gründlich waschen und klein schneiden. Die zerteilte Zwiebel in dem Schmalz anrösten und den Grünkohl, mit Wasser, Kasslerfleisch, Schweinebacke und Mettwürsten 1 bis 1 ½ Stunden leicht kochen. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Wir essen Salzkartoffel dazu.

Baggels

Je Ei	
2 EL	Sahne
2 EL	Zucker
1 TL	Backpulver



Miteinander mischen und soviel Mehl zufügen bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Diesen ausrollen und mit einem Backrad in ca. 8 cm Rechtecke herstellen., In jede Mitte einen Schlitz schneiden und eine Ecke durchziehen. Dann in heißem Palmfett oder Öl goldbraun (nicht zu dunkel) ausbacken.

