Grünkohl Eintopf

Zutaten (8 Portionen)

1 kg Grünkohl	waschen, vom Strunk zupfen. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abgießen, mit kaltem Wasser abspülen, in kleinere Stücke schneiden.
4 EL Butterschmalz	im Topf erhitzen.
3 grob gewürfelte Zwiebeln	anschwitzen, dann den
Grünkohl	hinzugeben, kräftig würzen mit
Salz und Pfeffer	
1 kg Schweinebauch	auf dem Topfboden platzieren, dann
mit Wasser	aufgießen, bis Grünkohl und Fleisch bedeckt sind. Ca. 1 Stunde kochen, bis sich die Knochen vom Schweinebauch lösen. Dann den
Schweinebauch	entnehmen.
3 EL Senf	einrühren.
500 g gewürfeltes Kassler und	
600 g gewürfelte, mehlig kochende Kartoffeln	dazu geben und ca. 20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln gar sind, dann
2 in Scheiben geschnittene Mettenden oder Kohlwürste und	
den gewürfelten Schweinebauch	hinzufügen (ggf. ohne Schwarte, je nach Geschmack), alles für ca. 5 Minuten erhitzen.