

## Schlabber-Spitzkappes

**Zutaten für 4 Personen**

1kg Spitzkohl  
500g Frühkartoffeln  
2 Lorbeerblätter  
2 Zwiebeln  
300g durchwachsener Speck (100g in dünnen Scheiben, 200g am Stück)  
50g Schweineschmalz  
Salz, Pfeffer  
Eventuell ein Mettwürstchen pro Person

**Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und in Würfel von etwa einem Zentimeter Kantenlänge schneiden. Die äußeren Blätter vom Spitzkohl entfernen, den dicken Strunk heraus schneiden und dann in Streifen von knapp einem Zentimeter Breite und fünf Zentimetern Länge schneiden. Kartoffeln und Kohl in einer großen Schüssel mischen, dabei salzen und pfeffern.

Alles zusammen in einem großen Topf in der Hälfte des Schweineschmalzes fünf Minuten andünsten, dann mit dem Speckstück und den Lorbeerblätter mit so wenig Wasser auffüllen, dass das Gemüse nicht einmal ganz bedeckt ist, und aufkochen. Dreißig Minuten lang köcheln lassen.

Speckstück heraus nehmen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln, den dünn geschnittenen Speck in feine Streifen schneiden und beides zusammen im restlichen Schweineschmalz fünf Minuten dünsten und einrühren (wenn Sie zusätzlich Mettwürstchen nehmen wollen, kommen sie jetzt auch hinein).

Noch einmal zehn Minuten köcheln, Speckwürfel wieder dazu geben. Mettwürstchen in Scheiben schneiden, alles zusammen noch einmal heiß werden lassen und gut abschmecken.