



GRÜNKOHL

mit Schinkenkochwurst, Kasseler Nacken und Schweinebacke





Die kleinen Kartoffeln kochen, abkühlen lassen und lauwarm pellen.



In einer großen Pfanne das Fett erhitzen, die Kartoffeln kross braten und salzen.



Den Puderzucker zugeben. Bei milder Hitze den Puderzucker karamellisieren lassen. Dabei die Pfanne ständig rütteln, damit nichts anbrennt. Abschmecken.



Zum Schluss ein Stück Butter zugeben.

Grünkohl

mit Schinkenkochwurst, Kasseler Nacken und Schweinebacke

ZUTATEN

FLEISCH

1 Schweinebacke
4 Schinkenkochwürste
4 Scheiben Kasseler Nacken à 150 g
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
etwas Mehl
Öl zum Braten
4 EL Senf

GRÜNKOHL

1,5 kg Grünkohl
20 g Griebenschmalz
100 g geräucherte Speckwürfel
150 g Zwiebeln gewürfelt
1 l Fleischbrühe
1 EL Senf
1 EL Haferflocken
Salz, Pfeffer, Zucker

KARTOFFELN

600 g kleine Grünkohlkartoffeln
Salz
Puderzucker
Öl zum Braten
1 EL Butter



★ MEINE EMPFEHLUNG

Den Grünkohl einen Tag vor dem Essen zubereiten, besser noch zwei Tage vorher. Aus irgendeinem Grund schmeckt Grünkohl aufgewärmt noch besser. Beim Essen nicht vergessen, zwischendurch einen Linie, Malteser o.ä. zu reichen.



GRÜNKOHL Grünkohl vom Strunk streifen und gut waschen. Ca. 5 Minuten in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Grünkohl, wenn er etwas abgekühlt ist, zu Bällen formen und kräftig das Wasser herausdrücken. Den ausgedrückten Grünkohlball grob in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

In einem großen Topf Schmalz auslassen und die Zwiebel- und Speckwürfel darin glasig anschwitzen. Den Grünkohl zugeben und kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf würzen und mit der Fleischbrühe auffüllen. Den Grünkohl bei mittlerer Hitze ca. 60 Minuten garen (eventuell Brühe nachgießen). Etwa 15 Minuten vor Ende der Kochzeit den Grünkohl erneut mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf abschmecken und mit den Haferflocken binden. Eventuell mit etwas angerührter Speisestärke nachbinden.

FLEISCH Schweinebacke in einem Topf mit 3 l kaltem Wasser, dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern aufkochen. Hitze reduzieren und die Schweinebacke ca. 2–2,5 Stunden garen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Schinkenkochwürste hinzufügen. Die Schweinebacke aus dem Topf nehmen und quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Schwarte entfernen. Den Kasseler Nacken in Mehl wenden und in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten kross braten.

ANRICHTEN Grünkohl und Kartoffeln auf eine große Platte geben, das Fleisch und die Würste darauf dekorativ anrichten. Separat können Sie Senf reichen.



Schinkenkochwurst

