

# Grünkohl mit Kasseler

## Für 6 Personen:

1 kg Grünkohl (Tk)	200 g Bacon-Speckwürfel	10 g Griebenschmalz
1 Zwiebel	2 EL scharfen Senf	Salz
1/8 l Brühe	600 g Kasseler Nacken	900 g Kartoffeln
6 Mettenden	20 g Butterschmalz	2 EL Zucker
200g Schmand		

Backofen auf 180°C vorheizen. Grünkohl auftauen. Zwiebeln hacken. Kasseler würfeln. Die Speckwürfel braten bis das Fett ausgetreten ist; danach die Grieben pürieren.

In einem großen Topf Schmalz auslassen und die Zwiebeln glasig braten; den Kohl hinzugeben und kurz mitschmoren. Mit Salz, Senf würzen, die Brühe hinzugießen, das Griebenpüree hinzugeben. Die Hitze zurückschalten. Den Grünkohl ca. 60 min. im Backofen schmoren. Kasseler ca. 15 min. anschmoren und nach der halben Garzeit des Grünkohls hinzufügen. Im Wasserbad abkühlen lassen und über Nacht kaltstellen. In dieser Form eignet sich der Grünkohl auch zum Einfrieren.

Am nächsten Tag:

Die Mettenden gut anbraten und danach in dicke Scheiben schneiden; den Kohl erwärmen und Mettenden hinzufügen. Inzwischen kleine Pellkartoffeln kochen, abkühlen lassen und pellen; in grobe Würfel schneiden. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Kartoffeln kross braten, wenig salzen; mit Zucker bestreuen und karamelisieren lassen. Dabei die Pfanne rütteln, damit nichts anbrennt. Die Kartoffeln und den Schmand unter den Grünkohl mischen.

Grünkohl eignet sich auch gut für einen Auflauf. Dazu wird der Grünkohl in einer ausgebutterten Auflaufform gleichmäßig verteilt; darauf lege man eine Schicht Mettenden-Scheiben. Den Abschluss bildet eine Schicht Kartoffelscheiben, die aus vorgegarten Pellkartoffeln gemacht wurden. Aus 4 Eigelb, 500 ml Sahne, einem Becher Schmand, Salz und Pfeffer bereite man eine Soße, die auf dem Auflauf verteilt wird. Sodann muss der Auflauf – mit Alufolie abgedeckt – mindestens für eine Stunde in den Backofen (mittlere Schiene) bei 160°C. Nach ca. 40 min. ist die Folie zu entfernen, damit die Kartoffeln gebräunt werden. Gegebenenfalls schalte man den Grill dazu und schiebe den Auflauf auf die obere Schiene.

NN