

Grünkohl mit Kasseler

Für 4 Personen:

1 $\frac{1}{2}$ kg geputzter Grünkohl	4 Zwiebeln	500 g ausgel. Kasselerkotelett
50 g Schweineschmalz	2 EL Schweineschmalz	800 g kl. festk. Kartoffeln
4 Kohlwürste (à 100 g)	4 Bremer Pinkel (à 100 g)	Salz, Pfeffer
2 EL Zucker	gemahlener Piment	2 EL Senf
4 EL Haferflocken		

Grünkohl waschen und portionsweise kurz in kochendem Wasser blanchieren. Kohl auf ein Sieb gießen, etwas abkühlen lassen und grob hacken. Zwiebeln schälen und würfeln. Fleisch in Scheiben schneiden. 50 g Schweineschmalz in einem Topf erhitzen. Kasseler darin ca. 1 Minute von jeder Seite braten, herausnehmen.

Zwiebeln im Bratfett andünsten. Kohl und 500 ml Wasser dazugeben, aufkochen. Kasseler wieder dazugeben und zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren.

Inzwischen Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten in kochendem Wasser garen. Ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit Kohlwürste und Pinkel zum Grünkohl geben. Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. 2 EL Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter Wenden goldbraun braten, dabei mit Salz würzen.

Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen.

3 Kasseler und Würste aus dem Grünkohl nehmen und warm halten. Grünkohl mit Salz, Piment, Pfeffer und Senf abschmecken, Haferflocken unterrühren. Grünkohl und Kartoffeln auf Tellern anrichten.

NN am 07. Dezember 2023