

Grünkohl mit Kohlwurst, Pinkel und Kasseler

Für 6 Personen

1.5 kg Grünkohl	2 Zwiebeln	2 EL Puderzucker
1.5 EL Senf	1 l Gemüsebrühe	500 g Speck
1 Schinkenschwarte	1 Stück Schweinebacke	1 EL Butterschmalz
1 Stück Kasseler-Bauch	Salz, Pfeffer	1 kg Kasseler-Nacken
6 Pinkel	6 Kohlwürste	500 g Knipp
1 kg Drillinge	1 EL Zucker	2 EL Butterschmalz

Der Grünkohl schmeckt am besten, wenn er frisch vom Feld kommt. Gezupfte Ware in Plastikbeuteln unbedingt auf Frische prüfen. Im Beutel fängt der Grünkohl schon nach kurzer Zeit an zu schwitzen und zu welken. Er sollte immer eine dunkelgrüne Farbe und feste Stiele haben.

Grünkohlblätter von den groben Stielen und Strünken ziehen und in mundgerechte Stücke teilen. Gründlich waschen, in kochendes Salzwasser geben und 3-4 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Die Zwiebeln klein schneiden und in Butterschmalz andünsten, dabei mit Puderzucker bestreuen und vermengen, bis alles leicht karamellisiert.

Den Senf hinzufügen und verrühren. Den Grünkohl in den Topf geben und mit der Zwiebelmasse vermengen. Die Brühe angießen, bis der Kohl zu einem Drittel in der Flüssigkeit steht. Er soll schmoren und nicht in der Flüssigkeit schwimmend kochen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Speck, Schwarte und Schweinebacke auf den Kohl legen. Den Topf verschließen und alles bei mittlerer Hitze etwa 1 $\frac{1}{2}$ Stunden köcheln lassen. Während der Kochzeit die Fleischstücke wenden und eventuell noch etwas Flüssigkeit nachfüllen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Kasseler-Nacken in einen Bratentopf legen, etwas Wasser hinzufügen und in den Ofen schieben. Etwa 1 Stunde garen, nach 30 Minuten die Hitze auf 180 Grad reduzieren.

Kochwasser erhitzen und die Würste etwa 20-30 Minuten bei milder Hitze gar ziehen lassen. Wer mag, kann die Würste auch im Grünkohl garen.

Eine leckere Beilage zum Grünkohl ist auch Knipp. Die Masse in Stücke teilen und in einer Pfanne erhitzen. Die Knippstücke dabei etwas andrücken und bei mäßiger Hitze braten, bis sie eine schöne braune Kruste haben.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, dann abkühlen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln von allen Seiten braten und leicht rösten. Dabei leicht zuckern und mit einer Prise Salz würzen.

Die Fleischstücke aus Topf, Ofen und Pfanne nehmen. Den Grünkohl mit Senf, Salz und Zucker nochmals würzen. Grünkohl mit Würsten, portionierten Fleischstücken, Knipp und Kartoffeln servieren.

Wer mag, kann auch nur einen Teil der vorgeschlagenen Fleischstücke verwenden.

Rainer Sass am 15. Dezember 2019