

Glühwein, Schmalz-Stulle mit Grünkohl, Knacker

Für zwei Personen

Für das Schmalzbrot:

2 dicke Scheiben Mischbrot 2 gute EL Grieben-Schmalz

Für den Knacker:

1 Knackwurst 1 Handvoll Grünkohl Butter
1 Prise Zimt Zucker Salz , Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

1 kleines Glas Preiselbeeren Stärke

Für den Glühwein:

400 ml Weißwein 50 ml brauner Rum 2 Orangen
5 Nelken 2 Kardamom $\frac{1}{2}$ Zimtstange
2 Sternanis 2x Kandiszucker-Sticks

Für das Schmalzbrot:

Das Grieben-Schmalz in eine Pfanne geben und das Brot drauflegen.

Von einer Seite knusprig anbraten.

Für den Knacker:

In der Schmalzbrot-Pfanne Knacker mit etwas Butter von allen Seiten scharf anbraten, salzen und pfeffern und entnehmen. Gezupften Grünkohl in die selbe Pfanne geben und mit etwas Zucker und Zimt karamellisieren. Knacker in Scheiben schneiden und zusammen mit Grünkohl und etwas frischem Grieben-Schmalz auf dem Brot verteilen.

Grünkohl kann man auch roh essen. Einfach den Grünkohltrieb herausschneiden und Grünkohlblatt waschen. Er wird jedoch bekömmlicher, wenn Sie ihn etwa 5 Minuten in Salzwasser blanchieren.

Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren ggf. mit etwas Stärke andicken und zum Schluss einige Löffel auf die Stulle geben.

Für den Glühwein:

Weißwein mit Gewürzen und Orangenvierteln in einen Topf geben und langsam erhitzen (nicht kochen). Nach Belieben mit etwas braunem Rum verfeinern.

Robin Pietsch am 01. Dezember 2022