

Grünkohl mit Mettwurst und Bratkartoffeln

Für 4 Personen:

1 kg Grünkohl, frisch	Salz	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 EL Schmalz	0,5 TL Zucker
5 Pimentkörner	5 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
200 ml Gemüsebrühe	1 Kartoffel, groß, ca. 150 g	Pfeffer
4-6 Mettenden		

Für die Bratkartoffeln:

700 g Kartoffeln, gegart	2 EL Butterschmalz	1 Zwiebel
Salz	Pfeffer	

Den Grünkohl von den dicken Blattrippen streifen.

Die Blätter in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Abgießen und kalt abrausen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Grünkohl grob hacken.

Schmalz in einem großen Schmortopf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.

Zucker darüber streuen und etwas karamellisieren.

Grünkohl untermischen, salzen und kurz anrösten.

Piment und Wacholder andrücken. Mit dem Lorbeerblatt und der Brühe zum Grünkohl geben.

Kartoffel schälen und sehr fein reiben. Ebenfalls unter den Kohl mischen, salzen und pfeffern.

Abgedeckt ca. 20 Minuten garen.

Die Mettende in Scheiben schneiden, etwa 10 Minuten vor Garzeitende zufügen und mitgaren (grobe Bratwurst oder geräucherte grobe Bratwurst im Ganzen, ca. 15 Minuten mitgaren).

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Die Kartoffeln darin unter Wenden goldbraun und knusprig braten.

Zwiebel abziehen, fein würfeln, zu den Kartoffeln geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Grünkohl abschmecken. Mit Bratkartoffeln und Mettenden anrichten. Senf dazu servieren.

Martin Gehrlein am 10. Januar 2020