

Grünkohl mit Kasseler



Zutaten:

- 1,5 kg tiefgekühlter Grünkohl
- 1 große, fein gewürfelte Zwiebel
- 1 Zwiebel, gespickt mit 1 Nelke und 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Schweineschmalz
- 400 g Kasseler ohne Knochen
- 4 Stück Räuchermettwurstchen
- 1 Prise Zucker
- Haferflocken
- Meersalz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Tafelsenf
- Muskatnuss
- 1 kg Pellkartoffeln
- 50 g Zwiebelstreifen
- 50 g Butterschmalz

Zubereitung:

Das Kasseler in etwa 1,5 l kochendes Wasser legen und die gespickte Zwiebel hinzufügen. Aufkochen lassen, abschäumen und dann leicht köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

Zubereitung des Grünkohls: Grünkohl auftauen lassen. In einem Schmortopf das Schweineschmalz erhitzen und die fein gewürfelte Zwiebel darin glasig werden lassen. Grünkohl hinzufügen, mit dem Kasseler Fond aufgießen und bei kleiner Hitze ca. 40 Minuten kochen lassen.

Grünkohl mit einer Prise Zucker, Meersalz, weißem Pfeffer aus der Mühle, Tafelsenf und Muskatnuss abschmecken. Zum Binden können Sie 2–3 Esslöffel Haferflocken hinzufügen und alles zusammen etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Grünkohl auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das in Scheiben geschnittene Kasseler und die Mettwurstchen auf dem Grünkohl anrichten. Als Beilage empfehlen wir Ihnen knusprig gebratene Zwiebelbratkartoffeln.