

Grünkohl

mit Kasseler, Mettwurstchen und Kartoffeln

Ihr Fleischerfachgeschäft



Zutaten für 4 Personen:

4 Scheibe/n	Speck, a 60 g
4 Scheibe/n	Kasseler (Kotelett)
4	Würste, Mettenden oder / und Pinkelwürste
1 kg	Grünkohl, TK
2 EL	Butterschmalz
2	Zwiebel(n), in Würfel
1 EL	Senf
400 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Kartoffelmehl oder Haferflocken
400 g	Kartoffel(n), kleine, nicht geschält!
1 EL	Butter
	Salz und Pfeffer
	Muskat

Rezept:

Bräter aufstellen und Butterschmalz darin erhitzen. Zwiebelwürfel und Speckscheiben darin anbraten. Grünkohl zufügen und etwas angehen lassen. Mit der Hälfte der Brühe ablöschen, Gewürze und Senf zufügen.

Gute 45 Minuten mit Deckel garen und dann die Würste dazu geben. Gegebenenfalls etwas Brühe nachgießen. Weitere 30 Minuten garen. Am besten schmeckt der Grünkohl, wenn er nun ohne Hitze über Nacht zieht, einige Stunden sollten es jedoch mindestens sein, damit sich das volle Aroma der Würste und des Kohls entfalten kann. Dann kann der Grünkohl wieder erhitzt werden und nun werden erst die Kasselerkoteletts dazu gegeben. Diese sollten ca. 20 Minuten mitgaren, damit sie nicht zu trocken werden, ggf. noch etwas Brühe angießen, damit nichts anbrennt.

Vor dem Servieren noch einmal nachwürzen, Kasseler, Mettwurstchen und Speck aus dem Bräter nehmen und den Grünkohl mit Kartoffelpulver binden. Kartoffeln in Salzwasser garen und in Butter anschwemmen. Würzen.

Wir wünschen Guten Appetit.