



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH - Rezept des Monats Dezember 2009

Grünkohl

Von Küchenchef Ulf Sierks/Bärenkrug



Zubereitung

Die Schweinebacke mit Wasser bedecken und die gespickte Zwiebel hinzugeben. Bei geringer Temperatur das Ganze leicht köcheln lassen und ca. 1,5 Std. garen.

Danach die Schweinebacke von der Schwarte befreien.

Den Grünkohl von den Strunken abzupfen und gründlich waschen. Dann in kochendem Wasser für ca. 3 Minuten blanchieren und den Kohlin kaltem Wasser abschrecken!

Der vorbereitete Kohl wird jetzt mit dem Messer grob geschnitten bzw. gehackt.

Das Schweineschmalz in einem großen Topf auslassen und die feingehackten Zwiebeln glasig anschwitzen. Den Kohl zugeben und mit dem Schweinebackenfond (Rauchfond) angießen (ca. 1l). Den Senf sowie Zucker zum Grünkohl geben und mit Salz und Pfeffer abschmecke

Der Kohl muß ca 1,5 Std. garen und zum Schluß mit geriebenen Kartoffeln abgebunden werden. Der Kohl sollte in seiner Konsistenz saftig sein und einen gewissen Glanz haben.

Zutaten für 4 Personen

2 kg Grünkohl
100 g Schweineschmalz
2 Zwiebeln
3 EL Senf
Salz und Pfeffer
50 g Zucker
Kochwürste von Hansen
1 Schweinebacke
500 g Kasseler
gespickte Zwiebel
(Lorbeerblatt, Nelke)
600 g kleine nussgroße

In der Zwischenzeit wird der Kasseler im Ofen bei 150°C für ca. 40 Minuten gegart. Dazu wird er mit 0,2 l Rauchfond angegossen!

Die Kochwürste erwärmt man wiederum im restlichen Rauchfond für ca. 10 Minuten, kurz unter dem Siedepunkt.

Die gekochten Kartoffeln werden im Fett goldgelb gebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt, wer es mag karamellisiert die Kartoffeln in der Pfanne. Dazu wird der Zucker über die fertig gebratenen Kartoffeln gestreut.

Durch die Hitze und gleichmäßiges Schwenken werden die Kartoffeln allmählich mit einem goldgelben Karamell überzogen.

Zum Anrichten wird der Kasseler sowie die Schweinebacke in Scheiben geschnitten und mit der Kochwurst auf den Grünkohl gesetzt. Die Kartoffeln reicht man extra in einer Schüssel sowie Zucker und Senf.

Kartoffeln

20 g Fett

Salz und Pfeffer

2 EL Zucker