

Martina & Moritz: Lippische Palme

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/kochen-mit-martina-moritz/martina-moritz-lippische-palme-grünkohl-mit-mettwürstchen-karamellisierten-kartoffelchen

Grünkohl mit Mettwurstchen & karamellisierten Kartoffelchen

Zutaten für 6 Personen:

- 1,5 kg Grünkohl
- Salz
- 2 dicke Zwiebeln
- 2 EL Gänseschmalz oder Öl
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Chilischoten
- ½ TL Zucker
- je ½ TL Piment und Wacholderbeeren
- 1 dicke Kartoffel
- 3-6 Mettwurstchen (nach Größe)

Für die karamellisierten Kartoffelchen:

- 1,2 kg kleine Kartoffeln (sogenannte Drillinge)
- 2-3 EL Butter
- 1 EL Puderzucker
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- eventuell Petersilie

Zubereitung:

Den Grünkohl von den dicken Blattrippen streifen, in reichlich Salzwasser 2 Minuten kochen, dann abgießen und kalt abschrecken. Mit einem großen Messer nicht allzu fein hacken – oder erst in Streifen, dann auch quer einige Male durchschneiden.

In einem großen Schmortopf die gewürfelten Zwiebeln im heißen Schmalz andünsten, den Knoblauch dazugeben, ebenso die entkernte und gehackte Chilischote. Alles mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Erst dann den Grünkohl untermischen. Nochmals salzen, die zerdrückten Gewürze hinzufügen und so wenig Wasser, dass das Gemüse kaum bedeckt ist – es wird noch zusammenfallen.

Die geschälte rohe Kartoffel auf der feinen Reibe zermusen und unterrühren. Zugedeckt leise etwa 30 bis 40 Minuten köcheln. Für die letzte Viertelstunde die

Mettwürstchen obenauf betten
und mitziehen lassen.

Für die Beilage die Kartoffeln in der Schale zunächst gar kochen, dann pellen und in einer breiten Pfanne in der heißen Butter rundum sanft bräunen. Erst wenn sie bereits ein wenig Farbe genommen haben, den Zucker darüber pudern, würzen und alles mit Kümmel bestreuen.

Die Pfanne gründlich schwenken, damit die Kartoffeln gleichmäßig überzogen werden. Nach Belieben am Ende fein gehackte Petersilie mitschwenken.

Anrichten:

Den Grünkohl in eine breite Schüssel geben, die Würstchen obenauf legen, die Kartoffelchen getrennt dazu reichen und mit Senf servieren.

Rezept: Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: WDR-Kochen mit Martina & Moritz vom 16.3.2013

"Die Küchen in Ostwestfalen-Lippe"