

Sabine Kaack: Grünkohl mit Pinkel

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/sabine-kaack-gruenkohl-mit-pinkel/

Zutaten:

- 4kg frischer Grünkohl
- 3-4 EL Schweinemalz
- 1 Brühwürfel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150g durchwachsener Räucherspeck
- 4 Kasseler-Koteletts
- 4 Kochwürste/geräucherte Mettwurst
- 4 Pinkelwürste/fette Grützwurst mit Speck & Gewürzen
- etwas Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für die karamellisierten Kartoffeln:

- 1kg sehr kleine festkochende Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 2 EL Zucker

außerdem:

extra scharfer Senf

Zubereitung:

Das Gericht wird am besten schon am Vortag zubereitet.

Dafür den Grünkohl sehr gründlich waschen und die krausen Blätter von den dicken Strünken ziehen. Dabei die Blätter kleinreißen, die Strünke anschließend entsorgen. Die Blätter gut mit Küchentrepp oder in einer Salatschleuder trocknen.

Den Speck in ganz kleine Würfel schneiden. In einem sehr großen, möglichst breiten Topf das Schmalz erhitzen und die Speckwürfel darin auslassen. Dann den Grünkohl portionsweise in den Topf geben und bei starker Hitze zusammenfallen lassen, bis die nächste Portion hineinpasst. Bei Bedarf etwas Wasser oder Brühe nachgießen. Meist geben aber die Kohlblätter genügend Flüssigkeit ab. Den Brühwürfel dazubröseln. Die geschälte

und kleingeschnittene Zwiebel sowie die mit etwas Salz zerdrückte Knoblauchzehe zum Kohl geben. Alles geschlossen ca. 2 Stunden kochen lassen und dann, am besten über Nacht, ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Grünkohl aufwärmen.

Kochwürste, Kasseler und die mit einer Gabel angepieksten Pinkelwürste in den Topf geben und mit Grünkohl bedecken. Alles bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und abschmecken.

Für die karamellisierten Kartoffeln die Kartoffeln waschen in im Salzwasser garkochen, dann pellen. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen, den Zucker darin hellbraun karamellisieren und die Kartoffeln darin schwenken, bis sie schön glasiert sind.

Die Kartoffeln mit Grünkohl und scharfem Senf servieren.

Rezept: Sabine Kaack

Quelle: alfredissimo! 31.1.1997