

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 1. Dezember 2022 ▪
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ Zusatzgericht von Robin Pietsch



Weißer Glühwein & Schmalzstulle mit Grünkohl, Knacker und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für das Schmalzbrot:

2 Scheiben dick geschnittenes
Mischbrot
2 gute EL Grieben-Schmalz + etwas
mehr, zum Anrichten

Das Grieben-Schmalz in eine Pfanne geben und das Brot drauflegen.
Von einer Seite knusprig anbraten.

Für den Knacker:

1 Knacker/Knackwurst
1 Handvoll frischer Grünkohl
Butter, zum Braten
1 Prise Zimt
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In der „Schmalzbrot-Pfanne“ Knacker mit etwas Butter von allen Seiten
scharf anbraten, salzen und pfeffern und entnehmen. Gezupften
Grünkohl in die selbe Pfanne geben und mit etwas Zucker und Zimt
karamellisieren. Knacker in Scheiben schneiden und zusammen mit
Grünkohl und etwas frischem Grieben-Schmalz auf dem Brot verteilen.



**PROFI
TIPP**

Grünkohl kann man auch roh essen. Einfach den Grünkohltrieb
herausschneiden und Grünkohlblatt waschen. Er wird jedoch
bekömmlicher, wenn Sie ihn etwa 5 Minuten in Salzwasser blanchieren.

Für die Preiselbeeren:

1 kleines Glas Preiselbeeren
Stärke, zum Andicken

Preiselbeeren ggf. mit etwas Stärke andicken und zum Schluss einige
Löffel auf die Stulle geben.

Für den Glühwein:

400 ml Weißwein
50 ml brauner Rum
2 Orangen
5 Nelken
2 Kardamom
½ Zimtstange
2 Sternanis
2x Kandiszucker-Sticks, zum Anrichten

Weißwein mit Gewürzen und Orangenvierteln in einen Topf geben und
langsam erhitzen (nicht kochen). Nach Belieben mit etwas braunem Rum
verfeinern.

Das Gericht auf Tellern und in Gläsern anrichten und servieren.