

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 14.01.2020

Grünkohl mit Mettwürstchen und Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg Grünkohl, frisch
 Salz
 2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Schmalz, Gans oder Schwein, sonst Butterschmalz
 0,5 TL Zucker
 5 Pimentkörner
 5 Wacholderbeeren
 1 Lorbeerblatt
 200 ml Gemüsebrühe
 1 Kartoffel, groß, ca. 150 g
 Pfeffer
 4-6 Mettwürstchen, grobe Bratwurst oder grobe Bratwurst, geräuchert

Für die Bratkartoffeln

700 g Kartoffeln, gegart vom Vortag, festkochend
 2 EL Butterschmalz
 1 Zwiebel
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Den Grünkohl von den dicken Blattrippen streifen.
2. Die Blätter in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Abgießen und kalt abrausen.
3. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Grünkohl grob hacken.
4. Schmalz in einem großen Schmortopf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.
5. Zucker darüber streuen und etwas karamellisieren.
6. Grünkohl untermischen, salzen und kurz anrösten.
7. Piment und Wacholder andrücken. Mit dem Lorbeerblatt und der Brühe zum Grünkohl geben.
8. Kartoffel schälen und sehr fein reiben. Ebenfalls unter den Kohl mischen, salzen und pfeffern.
9. Abgedeckt ca. 20 Minuten garen.
10. Die Mettwürstchen in Scheiben schneiden und etwa 5 Minuten vor Garzeitende zufügen und mitgaren (grobe Bratwurst und geräucherte Bratwurst, im Ganzen, jeweils ca. 10 Minuten mitgaren).
11. Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
12. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen.



13. Die Kartoffeln darin unter Wenden goldbraun und knusprig braten.
14. Zwiebel abziehen, fein würfeln, zu den Kartoffeln geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
15. Grünkohl abschmecken. Mit Bratkartoffeln und Mettwürstchen anrichten. Senf dazu servieren.

Tipp: Statt der Kartoffel kann der Grünkohl auch mit 2 EL kernigen Haferflocken gebunden werden. Die Haferflocken, wie die Kartoffel zum Kohl geben.