

Grünkohl



Rezept für 8 Personen:

2.4 kg Grünkohl, tiefgefroren

4 Zwiebel(n)

50 g Schmalz (Gänseschmalz)

1 Liter Fleischbrühe, doppelt konzentrierte (Brühwürfel für 2,5 ltr. Wasser in 1 ltr. Auflösen)

2 EL Senf, mittelscharf

8 Würste (Kohlwürste, geräucherte Mettenden)

500 g Speck, geräucherter,

8 Kasseler - Koteletts

Haferflocken

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Gänseschmalz in einem großen Topf erhitzen und die fein gewürfelten Zwiebeln darin anschwitzen. Gefrorenen Kohl dazugeben und $\frac{3}{4}$ Liter heiße Brühe angießen. Topf schließen und den Kohl bei geringer Hitze in ca. $\frac{1}{2}$ Stunde auftauen.

Speck und 2-3 angepiekste Mettenden mit hineingeben. Topf verschließen und weiter bei geringer Hitze 2 Stunden nur ganz leicht kochen. Kohl hin und wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Kasseler Koteletts nicht mit zum Kohl geben, sie werden bei dem langen Garungsprozess trocken und hart.

Nach 2 Stunden den Speck und die Mettwürste aus dem Kohl fischen und beiseite stellen. Salzen, pfeffern, den Senf und evtl. noch einen zerbröselten Brühwürfel in den Kohl rühren. Noch etwas Brühe nachgießen? Genascht werden kann jetzt, aber gegessen wird erst morgen. Deshalb wird der Topf mit nicht ganz geschlossenem Deckel zum Erkalten an einen kühlen Ort gestellt.

Am anderen Tag den Kohl wieder erhitzen, dabei das gelegentliche Umrühren nicht vergessen. Wahrscheinlich wird die Konsistenz des Kohls etwas zu dünnflüssig sein, deshalb werden jetzt die Haferflocken eingerührt und kurz mitgekocht. Hätte man das gestern schon gemacht, müsste man den Kohl ständig rühren, damit er nicht anbrennt. Wie viel, ob 2, 3 oder 5 Esslöffel muss man dabei selbst beurteilen. Wenn der Kohl fertig ist, soll er eine zwar sämige, aber keine dünnflüssige Konsistenz haben.

Fleisch und Würste in einen Topf geben und mit Brühe auffüllen, bis alles bedeckt ist. Erhitzen und ziehen, aber nicht kochen lassen, da sonst die Würste platzen würden. Anpieksen kann man die Würste, um überschüssiges Fett auslaufen zu lassen. Auch die Kasseler Koteletts so erhitzen.

Pro Person rechne ich mindestens 1 Mettwurst und 1 Stück Speck oder Kassler. Beilagen: Salzkartoffeln und/oder Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln vom Vortag. Getränk: Bier passt hier am besten.