Schlachterei Bergmann

Gartenstraße 10 • 23909 Ratzeburg
04541 / 8 22 67 www.schlachterei-bergmann.de

Rezept No.5

„Grünkohl„

lecker, grün und regional

Zutaten für 8 Portionen:

2,4 kg Grünkohl, tiefgefroren
4 Zwiebel(n)
50 g Gänseschmalz
1 Liter Fleischbrühe,
doppelt konzenttrierte (Brühwürfel für 2,5 ltr. Wasser in 1 ltr. auflösen)
2 EL Senf, mittelscharfer
10 Pinkelwürste *
8 Mettenden
geräucherteoder Kochwürste
500g Speck,
geräucherter, gestreifer
8 Kasseler Kotelett(s)
Haferflocken
Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die fein gewürfelten Zwiebeln darin anschwitzen. Gefrorenen Kohl dazugeben und ¾ Liter heiße Brühe angießen. Topf schließen und den Kohl bei geringer Hitze in ca. ½ Stunde auftauen.

Von 2 - 3 Pinkel die Pelle abziehen, Würste klein schneiden und in den Kohl rühren. 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, den Topf mit nicht ganz geschlossenem Deckel zum Erkalten an einen kühlen Ort stellen.

Am anderen Tag den Kohl wieder erhitzen, dabei das gelegentliche Umrühren nicht vergessen. Wahrscheinlich wird die Konsistenz des Kohls etwas zu dünnflüssig sein, deshalb jetzt die Haferflocken einrühren und kurz mitkochen Wie viel, ob 2, 3 oder 5 Esslöffel voll 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 Pinkelwürste platzen würden. Optional die Würste anpieksen, um überschüssiges Fett auslaufen zu lassen. Auch die Kasseler Koteletts so erhitzen.
Pro Person rechne ich mindestens 1 Pinkel, ½ Mettwurst und 1 Stück Speck oder Kassler.

Beilagen: Salzkartoffeln und/oder Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln .