

Grünkohl mit Pinkel und karamelisierten Kartoffeln

"Nordisch", Sylvester 02/03 in Burhave

ZUTATEN

4 kg frischer Grünkohl

➤ Wir haben für 10 Personen 4 kg gefrorenen Grünkohl genommen

150 g durchwachsener Räucherspeck

3-4 EL Schweineschmalz

1 Brühwürfel

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

4 Kochwürste (geräucherte Mettwürste)

4 Kasseler-Koteletts

4 Pinkelwürste (fette Grützwurst mit Speck und Gewürzen, in dickeren Darm gefüllt. Bremer Spezialität zu Grünkohl)

➤ Wir hatten für 10 Personen 8 Mettwürste und 12 Scheiben Kasseler

Salz, Pfeffer, etwas Zucker

1 kg sehr kleine festkochende Kartoffeln

2 EL Butter

2 EL Zucker

➤ Wir hatten für 10 Personen 1,5 kg Kartoffeln. Das war viel zu wenig. Zum karamelisieren haben wir viel mehr Butter und Zucker benutzt....

extra scharfer Senf

ZUBEREITUNG

1. Am besten schon am Vortag den frischen Grünkohl sehr gründlich waschen und die krausen Blätter von den dicken Strünken ziehen. Dabei die Blätter kleinreißen, die Strünke entsorgen. Die Blätter gut trocknen.

2. Den Speck in ganz kleine Würfel schneiden. In einem sehr großen, möglichst breiten Topf das Schmalz erhitzen und die Speckwürfel darin auslassen.

3. Dann den Grünkohl portionsweise in den Topf geben und bei starker Hitze zusammenfallen lassen, bis die nächste Portion hineinpaßt. Bei Bedarf ein wenig Wasser oder Brühe nachgießen, meist geben aber die Kohlblätter genügend Flüssigkeit ab. Den Brühwürfel dazubröseln. Anschließend die Zwiebel kleinschneiden und die geschälte Knoblauchzehe mit etwas Salz zerdrücken, beides zum Kohl geben. Bei geschlossenem Deckel etwa 2 Stunden kochen lassen. Über Nacht ruhen lassen.

4. Am nächsten Tag den Grünkohl aufwärmen, die Kochwürste, Kasseler und die Pinkelwürste (mit einer Gabel mehrmals angepiekst) in den Topf geben, mit Grünkohl zudecken und bei kleiner Hitze 1 Stunde garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker nachwürzen.

5. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser garkochen, dann pellen. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen, den Zucker darin hellbraun karamelisieren und die Kartoffeln darin schwenken, bis sie schön glasig sind. Mit dem Grünkohl und scharfem Senf servieren.

Dazu gehört ein herbes Bier und eiskalter Kümmelschnaps oder Korn.

