

Grünkohl im CrockPot

mit Bremer Pinkel-Wurst und Hamburger
Bratkartoffeln

© horst-ries.de

2 Köpfe frischer Grünkohl vom Markt – er
soll unbedingt schon etwas Feld-Frost gehabt
haben.



Gründlich waschen, die Rippen vom Strunk abknacken und portionsweise ca. 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und auf einem Sieb abtropfen lassen. Nach dem Abkühlen lässt sich der Kohl gut von den dicken Rippen abstreifen bzw. abzupfen.



Den Grünkohl grob hacken, zwei Zwiebeln schälen und würfeln, ebenso eine Möhre.

Durchwachsenen Speck grob würfeln und in einem Kasserol in Schweineschmalz (ich nehme Gänsefett) leicht ausbraten, die Möhren- und Zwiebelwürfel dazugeben und etwas bräunen lassen.

Darauf den Grünkohl und eine Tasse von dem Blanchierwasser. Fernerhin 1 EL Salz, 5 Piment und zur Bindung 1 EL Haferflocken zugeben. Alles gut durchmischen und in den CrockPot.

Grünkohl braucht viel Fett. Pinkelwurst besteht hauptsächlich aus Graupen, Fett und Gewürzen.



Die Pinkelwürste – ersatzweise Mettenden oder Polnische – ein paar Mal anstechen und auflegen. Den CrockPot auf Stufe I stellen und 8 Stunden garen lassen.

Nach 8 Stunden sieht das dann so aus (unter der Kruste ist der Grünkohl grün):



Die aufliegenden Würste herausnehmen. Ich gebe den Grünkohl nun in einen anderen Topf, koche noch mal auf und schmecke ab – mit Muskat, Pfeffer – wahrscheinlich wird auch noch Salz fehlen:

Dazu gibt's Hamburger Bratkartoffeln



Kleine Pellkartoffeln kochen, abschrecken, pellen und in Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne mit Salz und Pfeffer unter ständigem Wenden goldbraun anbraten.

Dann 1 TL Sirup darüber – oder einen TL Zucker, die Kartoffeln darin wenden und in der Pfanne karamellisieren lassen, bis sie schön braun glaciert sind.

Man kann auch noch ein paar Scheiben Kassler dazu braten, doch ich meine, die Würste allein genügen auch.

