

Grünkohl mit Salzkartoffeln



Zutaten

2,5 kg TK-Grünkohl
250 g Hafergrütze
2 Gemüsezwiebeln
4 Pinkel
4 Mettenden
400 g Kassler
4 EL Senf
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Zwiebeln in etwas Öl glasig anschwitzen. Anschließend den gefrorenen Grünkohl sowie die Pinkel, Mettenden und das Kassler hinzugeben. Lassen Sie dies ca. 2 Stunden auf geringer Stufe köcheln. Geben Sie dann die Hafergrütze und den Senf hinzu und lassen es erneut etwa eine weitere Stunde auf mittlerer Stufe kochen. Nebenbei Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, ist auch der Grünkohl fertig. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß genießen.

Zu Hause mag ich es am liebsten deftig, deswegen habe ich mich für dieses Gericht entschieden. Ganz anders im Restaurant, da mag ich es in der kalten Jahreszeit eher elegant. Ich finde den Spagat zwischen deftig und elegant sehr interessant, denn es ist immer eine Herausforderung. Besonders in dieser Periode des Jahres, in der es gerne mal etwas deftiger sein darf, versuche ich, diese Handschrift nie zu verlieren.