



Rezept der Woche

02. Januar 2007

Grünkohl "Rheinisch"

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Grünkohl
2 große Zwiebeln
3 EL Schmalz
1 TL Zucker
0,5 L Kasselerfond oder Fleischbrühe
250gr durchwachsener Speck (am Stück)
1kg Kartoffeln
1-2 EL Senf
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Grünkohl gründlich waschen und von den Strünken abzupfen. Ca. 5 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen.

Kartoffeln schälen und würfeln.

In einem großen Topf Schmalz auslassen und den Zucker sowie die feingehackte Zwiebel darin glasig werden lassen. Den Kohl und den Speck zugeben und kurz mitschmoren.

Mit Salz und Pfeffer würzen und die Brühe zugießen.. Den Grünkohl bei kleiner Hitze köcheln lassen. Nach 20 Minuten die Kartoffelwürfel untermischen und ca 30-40 Minuten weiter köcheln lassen. Zum Schluss mit Senf Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Speck rausnehmen, würfeln und wieder zum Kohl geben.

Dazu passt je nach Geschmack, Mettwurst, Kasseler, Dicke Rippe Schweinebraten.....

Guten Appetit!