

Kartoffel-Krautsalat, Kasseler, Schweine-Rippe

Für 2 Personen

1 Kasseler Rippe, 400 g	1 Schweinerippe, dick	400 g Kartoffeln, fest
2 Regensburger Brühwürste	150 g Bauchspeck, geräuchert	1 Weißkohl, klein
2 EL Butterschmalz	15 ml Sonnenblumenkernöl	1 EL Senf, mittelscharf
2 EL Dijon-Senf, gekörnt	0,5 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Schweinerippe waschen, trocken tupfen und mit dem Öl bepinseln. Das Kasseler ebenfalls mit dem Öl bepinseln. Danach beides auf ein Rost geben, eine Fettpfanne unterstellen und für 30 Minuten in den Backofen schieben. Den Weißkohl vom Strunk und den äußeren Blättern befreien und in zwei bis drei Zentimeter dicke Streifen schneiden. Den Bauchspeck würfeln. Danach das Butterschmalz in eine Pfanne geben, den Speck hinzugeben und das Ganze anbraten. Anschließend die Weißkohlstreifen hinzugeben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten anbräunen lassen. Weiterhin bei mittlerer Hitze den mittelscharfen Senf hinzufügen und das Ganze mit 15 Millilitern Wasser ablöschen. Bei geschlossenem Deckel für sieben Minuten köcheln lassen. Danach die Pfanne vom Herd nehmen. Die Kartoffeln abgießen, in Scheiben schneiden und zu dem Speck und dem Weißkohl in die Pfanne geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und abkühlen lassen. Die Regensburger in Wasser geben und für zehn Minuten heiß werden lassen. Das Kasseler und das Schweine-Fleisch aus dem Backofen nehmen und in Stücke schneiden. Den Bratsatz aus der Fettpfanne unter den Kartoffelkrautsalat mengen. Die Regensburger aus dem Wasser nehmen und zusammen mit dem Fleisch und dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, über den Kartoffelsalat streuen, und den Dijon-Senf neben den Regensburgern platzieren.

Michael Oenicke am 16. November 2009