

Grünkohl mit Enten-Kule und Pinkelwurst

Für 4 Personen:

4 Entenkeulen	50 ml Rapsöl	Meersalz
Pfeffer	3 Zwiebeln	1 EL Senf
2 EL Puderzucker	200 ml Gemüsebrühe	800 g fein gehackter Grünkohl
2 Oldenburger Pinkelwürste		

Die Gelenke der Entenkeulen entfernen. Das Fleisch mit Meersalz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einem Bratentopf erhitzen und die Keulen darin auf der Fettseite kurz anbraten. Wenden und etwa 2 Minuten auf der anderen Seite braten. Aus dem Bräter heben und beiseitestellen.

Zwiebeln schälen und kleinschneiden. In den Bräter mit dem Rapsöl und dem Entenfett geben und anbraten. Senf und Puderzucker dazugeben und einrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Kurz köcheln lassen und abschmecken. Grünkohl hinzufügen und gut mit dem Ansatz vermengen. Angebratene Entenkeulen und Pinkelwürste auf den Kohl legen und noch etwas Brühe dazugeben. Bei geschlossenem Deckel gut 1.5 Stunden schmoren lassen.

Tipp:

Wer den Kohl im Ganzen kauft, putzt und zerkleinert, benötigt etwa die doppelte Menge.

Rainer Sass am 09. Oktober 2022