

Grünkohl mit Kasseler

Für 4 Portionen

1 kg Grünkohl	1 kg Kasseler Nacken mit Knochen	200 g Bauchspeck
4 Mettwürstchen	500 g Kartoffeln	2 Zwiebeln
2 Nelken	2 Lorbeerblätter	3 Zweige Rosmarin
1 l Kalbsfond		

Das Fleisch vom Knochen abtrennen und für etwa 30 Minuten bei 170 °C Umluft im Backofen garen lassen.

Die Zwiebeln und den Bauchspeck in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln mit etwas Salz andünsten, den Bauchspeck hinzugeben, mit einem Lorbeerblatt und Rosmarin abschmecken und kräftig anbraten. Dann den Grünkohl und den Knochen dazu geben, ebenfalls andünsten und mit der gleichen Menge an Kalbsfond und Wasser ablöschen. Die Masse kurz aufkochen lassen und dann über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, kochen und unter die Grünkohlmasse heben. Alles gut verrühren.

Das Kasseler in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Grünkohl servieren.

Frank Rosin am 18. Juli 2014