

Bratkartoffel Rezepte

Grünkohl Mit Kassler Und Bratkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Gemüse

1 kg	Grünkohl	900 g	Kassler Nacken
10 g	Griebenschmalz	900 g	Kartoffeln
1	Zwiebel	20 g	Fett
2 Teel.	Senf	2 Essl.	Zucker
1/8 Liter	Brühe		Salz

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

In einem großen Topf Schmalz auslassen und die fein gehackte Zwiebel darin glasig braten. Kohl zugeben und kurz mitschmoren. Mit Salz und Senf würzen und die Brühe zugießen.

Hitze auf Stufe 1 reduzieren und den Grünkohl ca. 60 Minuten köcheln lassen. Etwa 15 Minuten vor Ende der Kochzeit das Kassler unter den Kohl legen und sanft garen lassen.

Inzwischen kleine Pellkartoffeln kochen, abkühlen lassen, pellen und in grobe Würfel schneiden.

Fett in einer großen Pfanne erhitzen, Kartoffeln kross braten und salzen, Zucker hinzufügen. Bei mittlerer Hitze den Zucker karamellisieren lassen. Die Pfanne dabei ständig rütteln, damit nichts anbrennt.