
Typ: Fleisch

Quelle:

Bemerkungen:

Zutaten: für 10 - 12 Personen

8 Päckchen TK-Grünkohl (à 450 g)
ca. 750 g Dörrfleisch
10 geräucherte Bratwürste
½ Schweineschmalz
Einige größere Zwiebeln
Salz, grober Pfeffer

Rezept: Am besten auf zwei Töpfe verteilt.

Für einen Topf: klein geschnittene Zwiebeln mit 250 g Schmalz hell braun rösten, darauf die 4 Päckchen Kohl. Etwas heißes Wasser darauf. Langsam auftauen lassen. Dann die Hälfte des Dörrfleisches drauf legen. Das braucht eine gute Stunde zum Garen (Immer mal rein stechen). Evtl. auch noch etwas Wasser nachgiessen.

Ist das Fleisch gar, die Würste rein legen. (Fleisch raus nehmen und nach dem Abkühlen in Folie wickeln.) Die Würste brauchen etwa 25 - 30 min.

Inzwischen die klein gewürfelten Kartoffeln in einem extra Topf kochen.

Wurst aus dem Topf nehmen, die abgossenen Kartoffeln zum Kohl geben, ebenso die in Scheiben geschnittenen 5 Würstchen. Alles ein bisschen durch stampfen und immer darauf achten, dass evtl. noch etwas Wasser nachgegossen werden muss, damit es so richtig 'brabschig' wird. Salzen, pfeffern.

Nach zweimal Aufwärmen schmeckt es eigentlich erst richtig gut.

Das Dörrfleisch schneide ich am nächsten Tag in nicht zu dünne Scheiben (Schwarte vorher abschneiden) und wickle es wieder in die Folie. Das Päckchen im Backofen bei schwacher Hitze (100 - 150 °C) erwärmen.

REZEPT SPÄTER ZUSAMMENGESCHRIEBEN

Grünkohl für 16 Personen
8 kg frischen Grünkohl (alternativ 10 Pakete TK Grünkohl à 450 g - auftauen und weiter bei 6.)
5 - 10 Zwiebeln (je nach Größe)
400 g fetten Räucherspeck
100 g Gänseschmalz
Salz
1 Flasche Apfelsaft
Klare Instant-Brühe oder Brühwürfel
Pfeffer.

1. Zum Einkauf des Grünkohls mindestens zwei riesige Plastiktüten o.ä. mitnehmen!
 2. Den Grünkohl von den Strünken befreien. Das macht man am besten im Freien; und es gibt kalte Finger!
 3. Grünkohl gründlich waschen und abtropfen lassen. Vom Waschen in der Badewanne rate ich ab. Erstens ist die dabei notwendige gebückte Haltung nicht besonders bequem und gesund und zweitens ist ein verstopfter Badewannenabfluss in den meisten Häusern eine mittlere Katastrophe. Ich habe mit einer Babybadewanne und portionsweisem Waschen gute Erfahrung gemacht.
 4. In einem großen Topf 2-3 L Wasser zum Kochen bringen, 1 EL Salz dazu. Die Hälfte des Grünkohls nach und nach in das Wasser geben. Er fällt beim Blanchieren beachtlich zusammen. Grünkohl und Wasser irgendwo parken, z.B. in der Spüle. Kleinere Mengen gehen natürlich auch im Salatsieb. Mit der anderen Hälfte des Grünkohls genauso verfahren.
 5. Der Grünkohl muss jetzt abkühlen. Das geht schneller, wenn man ab und zu auflockert. Wenn die Masse kalt genug ist, große "Schneebälle" formen und die Flüssigkeit auspressen. Den abgepressten Grünkohl ein wenig klein schneiden und grob hacken (großes Messer) und in einer Schüssel beiseite stellen.
 6. Den Speck in nicht zu kleine Scheiben schneiden. Die Scheiben zählen (s.u.). Die Zwiebeln in Stücke schneiden. In einem großen Topf '1 0 L) die Speckscheiben auslassen (mittlere Hitze), das Gänseschmalz dazugeben und danach die Zwiebeln dazu und anbräunen. Jetzt den ausgepressten und gehackten Grünkohl nach und nach dazu geben. Immer wieder rühren, damit die Masse nicht anbrennt. Jetzt ca. 750 mL Apfelsaft dazugeben und soviel Wasser, dass die Masse nicht anbrennt (ca. 500 mL). Klare Brühe dazu (ca. 4 - 6 TL), ca. 2 EL Salz und 1 EL gemahlener Pfeffer. Bei mittlerer bis kleiner Hitze 40 - 50 Minuten köcheln lassen und immer wieder rühren. Mit Salz (oder auch Brühe) abschmecken. Beim Rühren tauchen die Speckscheiben immer wieder mal auf. Zu Ende der Kochzeit sollten sie alle aus der Masse entfernt werden.
- Bis hierhin kann am Vortag vorbereitet oder gar in der Tiefkühltruhe aufbewahrt werden. (Wird TK Grünkohl verwendet, ist die Tiefkühltruhe eine schlechte Idee.)

Grünkohleintopf für 10-12 Pers.

8 Päckchen Grünkohl (Jglo)

a 450 Gramm.

Ungefähr 3~~0~~ Dörrfleisch

10 geräucherte Bratwürstchen

$\frac{1}{2}$ Schweineschmalz

Einige grössere Zwiebeln.

Salz, groben Pfeffer.

Am Besten auf 2 grosse Töpfe verteilt.

Für einen Topf: kleingeschnittene

Zwiebeln mit $\frac{1}{4}$ Schmalz hell-

braun rösten, darauf die 4

Päckchen kohl. Etwas heisses

Wasser darauf. Langsam auftau-

en lassen. Dann die Hälfte des

Dörrfleischs darauf legen.

Das braucht eine gute Stunde

zum Garen (Immer mal fech =

stechen) Evtl. auch noch etwas Wasser nach gießen! Ist das Fleisch gar die Würste rein legen. (Fleisch rausnehmen und nach dem Abkühlen in Folie geben.) Die Würste brauchen etwa 25-30 Min. Inzwischen kleingewürfelte Kartoffeln in einem Topf extra kochen. Wurst aus dem Topf nehmen, die abgekochten Kartoffeln zum Kohl geben, ebenso die im Scheiben geschnittenen 5 Würstchen.

Alles ein bisschen durchstampfen und immer darauf achten das evtl. noch etwas Wasser nachgegossen werden muss, damit es so richtig "bratschig" wird. Salzen, Pfeffern. Nach zwei Mal aufwärmen schmeckt es eigentlich erst richtig gut.

Das Dörrfleisch schneide ich am nächsten Tag in nicht zu dünne Scheiben (Schwarte vorher abschneiden) und wickel es wieder in die Folie. Das Päckchen im Backofen bei schwacher Hitze, etwa 100, 150 Grad erwärmen.