

# Grünkohl mit Kasslernacken

309

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** ([http://www.vox.de/27474\\_rezept.php?](http://www.vox.de/27474_rezept.php?))

**Bemerkungen:** Tim Mälzer

**Zutaten:** 700 g Grünkohl  
Salz  
1 Gemüsezwiebel  
30 g Schweineschmalz  
250 ml Brühe  
100 ml Apfelsaft (oder 350 ml Brühe)  
4 Kohlwürste  
2 Stück Bauchspeck à 125 g  
1 Stück Kasslerfilet (Schweinefilet, gepökelt und geräuchert beim Metzger vorbestellen vom Kasslerstück)  
3-4 El Haferflocken  
Salz  
Pfeffer  
3 El scharfer Senf

**Rezept:** Den Grünkohl von den Blattrippen streifen, gründlich waschen und in kochendem Salzwasser 10 Min. garen, abgießen, abschrecken, ausdrücken und grob hacken. Zwiebel in Streifen schneiden.

Das Schmalz erhitzen und die Zwiebeln darin 2 Minuten anschwitzen, Grünkohl dazugeben und weitere 2 Minuten anschwitzen. Brühe und Apfelsaft dazugeben und die Fleischstücke in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze 25 Minuten kochen.

Die Haferflocken unterrühren und weitere 2 Minuten kochen. Den Kohl mit Salz und Pfeffer würzen und den Senf untermischen.

» Beilage: Süße Kartoffeln

» Dessert: Arme Ritter

Copyright © 2005 RTL Newmedia Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung nur mit Genehmigung von RTL NEWMEDIA.