

## Grünkohl klassisch

### Zutaten für 6 Personen:

- 2 Beutel (à 1 kg) geputzter Grünkohl
  - Salz
  - Zucker
  - Pfeffer
  - 3 Zwiebeln
  - 4 EL Butterschmalz
  - 2 TL Fleischbrühe (instant)
  - 1,2–1,5 kg Kasseler Kotelett (mit Knochen)
  - 1,2 kg kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge)
  - 6 Kochwürste
  - Senf
- 
- Grünkohl verlesen, von den dicken Blattrippen zupfen und gut waschen. In reichlich kochendem Salzwasser portionsweise 2 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.
  - Kohl grob hacken. Zwiebeln schälen, würfeln. 2 EL Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Kohl unterrühren. Brühe und 400 ml Wasser zugeben, aufkochen.
  - Kasseler waschen und auf den Kohl legen. Zugedeckt 1 1/2 Stunden garen, dabei ab und zu umrühren. Evtl. noch 1/8–1/4 l heißes Wasser zugießen, damit der Kohl nicht anbrennt.
  - Kartoffeln mit Schale zugedeckt 18–20 Minuten kochen. Dann abgießen, kalt abschrecken und etwas abkühlen lassen. Kochwürste ca. 30 Minuten vor Garzeitende unter den Kohl heben und zugedeckt mit garen
  - Kartoffeln schälen. 2 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln hineingeben und mit 1–2 EL Zucker bestreuen. Unter Wenden ca. 10 Minuten goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
  - Kasseler herausheben. Fleisch im Stück vom Knochen schneiden. Kasseler in Scheiben schneiden. Grünkohl mit Salz, Pfeffer, Zucker und 2–3 TL Senf abschmecken. Alles anrichten, Senf dazu reichen.