

Kassler mit Grünkohl & Kohlwurst

minimaler Aufwand, maximal lecker



 4 PERSONEN  CA. 60 – 90 MINUTEN

ZUTATEN

1 Kasslerstrang (ca. 800 g)
750 g TK-Grünkohl
4 Kochwürste (z. B. Pinkel oder Mettenden)
1 Zwiebel
1 EL Schweineschmalz oder Butterschmalz
200 ml Gemüsebrühe
1 TL Senf
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 EL Haferflocken (optional, zum Binden)

BEILAGEN-VARIANTEN

Kleine runde Röstkartoffeln, optional mit Zucker

ZUBEREITUNG

KASSLERSTRANG IM BACKOFEN GAREN

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kasslerstrang in einen Bräter oder auf ein Backblech legen und mit etwas Wasser oder Brühe begießen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 – 60 Minuten garen. Dabei alle 20 Minuten mit der Flüssigkeit begießen, um das Fleisch saftig zu halten.

GRÜNKOHL ZUBEREITEN

Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem großen Topf das Schweineschmalz erhitzen und die Zwiebeln glasig andünsten. Den Grünkohl leicht angetaut hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und den Senf unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Grünkohl bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten schmoren lassen, gelegentlich umrühren. Wenn der Grünkohl zu flüssig ist, können Haferflocken zum Binden hinzugefügt werden.

KOCHWÜRSTE DAZUGEBEN

Etwa 20 Minuten vor Ende der Garzeit des Kasslers die Kochwürste zum Grünkohl legen und mit garen lassen. Sie brauchen ca. 20 – 30 Minuten, um gut durchzuwärmen und Geschmack abzugeben.

SERVIEREN

Den Kasslerstrang aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und zusammen mit den Kochwürsten und dem Grünkohl anrichten.

TIPP

Wenn du möchtest, kannst du den Grünkohl auch mit etwas Speck oder Räucherschinken anreichern, um zusätzlichen Geschmack zu bekommen. Für mehr Würze kannst du etwas Apfelessig oder Zucker zum Grünkohl hinzufügen.

Das Team von
Fleischerei & Partyservice Warnecke
wünscht guten Appetit.