

Brodie's Grünkohl nach Schwiegermutter Art

mit Hafergrütze, Griebenschmalz und viel Geduld
(ergibt ca. 6 bis 8 große Portionen)

Einleitung

Wer hier öfter reinschaut, weiß ja, dass es bei mir in der Küche meistens schnell gehen muss. Grünkohl ist allerdings ein Gericht, das seine Zeit braucht, wenn man ihn nicht fix und fertig im Schlauch kauft, was bei uns sonst eine beliebte Alternative ist, wenn der Tag voll ist.

Dieses Mal hatte ich aber richtig Lust, ihn klassisch zu kochen, so wie ich es erklärt bekommen habe.

Ein Grünkohl nach Schwiegermutter Art mit Griebenschmalz, Hafergrütze, Natron und viel Geduld. Beim Natron habe ich mich einfach an eine alte Küchenregel gehalten, die mir erklärt wurde. Ob man es verwendet oder nicht, bleibt Geschmackssache.

Zutaten

2,5 kg TK Grünkohl

1 TL Natron

3 bis 4 Schalotten

150 g Griebenschmalz

600 ml Gemüsebrühe

5 bis 6 EL Hafergrütze

Senf nach Geschmack (ich habe fast 5 TL genommen)

Piment nach Geschmack

Salz und Pfeffer

Fleisch nach Wahl und Menge

(zum Beispiel Kassler, Pinkel oder Kochwurst. Jeder kann hier die Menge wählen, die zu ihm passt. Wir selbst haben zwei Pinkel im Kohl mitgekocht und am Tisch je eine Pinkel und eine Scheibe Kassler gegessen)

Zubereitung

Den TK Grünkohl mit Natron in einem großen Topf einmal aufkochen, 3 bis 4 Minuten blanchieren und abgießen. Gut abtropfen lassen.

In einem großen Topf das Griebenschmalz erhitzen und die fein gewürfelten Schalotten darin glasig braten. Den blanchierten Grünkohl in Portionen dazugeben und kurz anschmoren. Mit 600 ml Gemüsebrühe aufgießen.

Das gewählte Fleisch oben auf den Grünkohl legen. Deckel aufsetzen und alles etwa 90 Minuten auf kleiner Hitze leise köcheln lassen. Nach 20 bis 30 Minuten einmal vorsichtig am Topfboden entlang lösen, damit nichts ansetzt.

Nach der Garzeit das Fleisch herausnehmen. Wenn Pinkel verwendet wurden, zwei davon öffnen und den Inhalt unter den Grünkohl rühren. Die Hafergrütze einrühren, Senf zugeben und mit Piment, Pfeffer und wenig Salz abschmecken. Weitere 15 bis 20 Minuten kochen lassen, damit der Kohl bindet.

Wir haben den Grünkohl am nächsten Tag frisch aufgewärmt gegessen. Er wurde dadurch noch aromatischer und cremiger.

Hinweis

Ob mit oder ohne Natron, ob TK oder frisch, jede Grünkohlküche hat ihre eigene Handschrift. Ich lerne gern dazu und probiere aus, was zu mir passt.

Das ist die Variante, wie ich sie erklärt bekommen habe, und sie gehört eher zur reichhaltigen Sorte

Ich habe mit Griebenschmalz gekocht, weil es so vorgesehen war. Jede Person kann selbst entscheiden, wie viel Schmalz sie möchte oder ob sie es komplett weglässt.

So hat es für uns am besten gepasst und hat ordentlich Geschmack gebracht