

Rezept

# Grünkohl auf norddeutsche Art mit Wildknackern und Bratkartoffeln

Ein Rezept von Grünkohl auf norddeutsche Art mit Wildknackern und Bratkartoffeln, am 01.03.2024

## Zutaten

### Für den Grünkohl

<b>1 kg</b> Grünkohl (ersatzweise 800 g aus der Dose oder TK)	Salz
<b>4 EL</b> Butterschmalz	<b>1</b> Zwiebel
Pfeffer	<b>350 ml</b> Gemüsebrühe
<b>500 g</b> Bauchspeck	Zucker
<b>4</b> Wildknacker	<b>2 EL</b> mittelscharfer Senf

### Für die Bratkartoffeln

<b>600 g</b> kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge)	Salz
<b>3 EL</b> Butterschmalz	<b>4 EL</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal, 44 g F, 25 g EW, 43 g KH

## Zubereitung

### Grünkohl

1. Die Blätter vom Grünkohl abzupfen und von dicken Stielen befreien. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen und den Grünkohl darin ca. 2 Min. sprudelnd kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Abtropfen lassen und klein schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und würfeln. 1 EL Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Grünkohl nach und nach hinzufügen und unterrühren. Die Gemüsebrühe dazugießen und den Kohl ein paar Min. köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Falls nötig, etwas heißes Wasser dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
3. Den Bauchspeck in große Stücke schneiden. Das übrige Butterschmalz (3 EL) in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Speck und Bratfett zum Grünkohl geben und alles zusammen 30 Min. kochen. Den Senf unterrühren und den Eintopf 1 Std. zugedeckt köcheln lassen. Ca. 15 Min. vor Ende der Garzeit die Wildknacker in Stücke schneiden und dazugeben.

### Bratkartoffeln

4. Inzwischen die Kartoffeln waschen und mit Schale in einem Topf mit Salzwasser in ca. 20 Min. weich kochen. Abgießen und pellen. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und nur so viele Kartoffeln in die Pfanne geben, dass sie nebeneinanderliegen. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen, wenden und wieder mit Zucker bestreuen. Falls nicht alle Kartoffeln in die Pfanne gepasst haben, die übrigen Kartoffeln genauso braten.
- 
5. Die Bratkartoffeln auf Teller geben und den Grünkohl mit den Wildknackern daneben anrichten. Der Bauchspeck wird nicht mitgegessen.