

Rezept

Schwarzkohl mit Kartoffel-Steckrüben-Gemüse und Räucherspeck

Ein Rezept von Schwarzkohl mit Kartoffel-Steckrüben-Gemüse und Räucherspeck, am 22.06.2024

Zutaten

1 kg Schwarzkohlblätter	3 Zwiebeln
300 g festkochende Kartoffeln	1 kleine Steckrübe (ca. 300 g)
Salz	100 ml Olivenöl
600 ml Gemüsebrühe	8 getrocknete Tomaten (Glas)
1 Knoblauchzehe	½ TL Zucker
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	2 Lorbeerblätter
150 g fetter Räucherspeck (1 mm dünn geschnitten)	100 g Hartkäse (z. B. Sbrinz)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Den Schwarzkohl waschen, Blätter abziehen und die Strünke heraus schneiden. Die Blätter halbieren und in 3 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und mit Strünken in 1 cm große Spalten schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. In kaltes Wasser legen und beiseitestellen. Die Steckrübe schälen und ebenfalls in 2 cm große Würfel schneiden.
2. Schwarzkohlblätter ca. 4 Min. in kochendes Salzwasser geben, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelspalten darin glasig dünsten. Kartoffel- und Steckrübenwürfel dazugeben und 1 Min. mitbraten. Schwarzkohlblätter darüber verteilen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Aufkochen und die ganzen getrockneten Tomaten einlegen. Die Knoblauchzehe andrücken und dazugeben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 45 Min. köcheln. Dabei regelmäßig umrühren. Nach 10 Min. Garzeit die Lorbeerblätter einlegen und wieder abdecken. Nach Garzeitende sollten die Kartoffeln leicht zerfallen. Mit Pfeffer abschmecken.
4. Das heiße Gemüse flach auf einer Servierplatte anrichten. Die Speckscheiben flach darüberlegen und glasig werden lassen. Den Hartkäse großzügig darüberhobeln.