

GRÜNKOHL MIT KNACKER

GRÜNKOHL MIT KNACKER

Als Kind hätte man mich mit Grünkohl jagen können, mittlerweile esse ich ihn super gerne. Kurze Vorbereitungszeit, lange Garzeit, wenig Aufwand und ein leckeres Essen an kalten, nassen, grauen Novembertagen! Deshalb gibt es hier jetzt einen absoluten Klassiker: Grünkohl mit Knacker.



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

750g frischer Grünkohl

1 Zwiebel

100g Bauchspeck

etwas Öl

Pfeffer & Salz

1 Lorbeerblatt

2 Zacken Sternanis (optional)

3 Schinkenknacker

ZUBEREITUNG:

Ich schneide Bauchspeck und Zwiebel in kleine Würfel und schwitze beides in etwas Öl an. Den Grünkohl von den Rispen zupfen und portionsweise in einem Topf mit kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren. Dann wandert der Kohl weiter zu Speck und Zwiebeln. 1 Tasse Wasser dazu geben, mit Pfeffer und Salz würzen und das Lorbeerblatt und den Sternanis in den Topf geben. Rund 90 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren und bei Bedarf etwas Wasser dazu geben.



Für die letzten 5 Minuten lege ich die Knacker mit in den Topf damit sie warm werden. Wer jetzt sagt: „das sind aber 4 und nicht 3“ – ja, und eine ist übrig geblieben, deshalb ist die Menge oben bereits angepasst.



Die Würstchen aus dem Topf holen und in Stücken schneiden, den Grünkohl abschmecken und auf zwei Teller verteilen. Die Knackerstücken darauf anrichten und das Ganze heiß servieren.

Guten Appetit!





©katha-kocht.de