

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



KARTOFFELSUPPE MIT CABANOSSI

KARTOFFELSUPPE MIT CABANOSSI

Es gibt Kartoffelsuppen und Kartoffelsuppen... die mit ganzen Stücken und die fein pürierten. Während ich die Eintopfvariante mit Stücken nicht so gut leiden kann ist diese Variante hier wirklich etwas Schönes. Zugegeben - ich habe sie am Ende mit ein paar Tröpfchen Trüffelöl abgerundet und das Öl hatte nix besseres zu tun als sich zu einem kleinen Trüffelölsee zu sammeln. Das sieht auf

dem Bild natürlich nicht ganz so charmant aus, anschließend eingerührt war es aber super lecker. Als Einlage hat sich Bessere Hälfte Cabanossi gewünscht.



Zutaten für 2 Personen:

400g Kartoffeln

1 Stangen Staudensellerie

1 Karotte

1 Zwiebel

2 Lorbeerblätter

Pfeffer & Salz

3 Wacholderbeeren

1 gute Prise frisch gemahlener Piment

1/2 Zitrone

3 EL Schlagsahne

1,5 L kräftige Gemüsebrühe

3 Cabanossis

2 TL Trüffelöl

1 kleines Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln, der Staudensellerie, die Zwiebel und die Karotte werden geschält und grob gewürfelt. Das Gemüse kommt mit der Brühe in einen Topf. Lorbeerblätter, Piment und Wacholderbeeren dazu geben und 25 Minuten köcheln lassen.

Jetzt kommt mein Stabmixer zum Einsatz. Davor müssen aber die Lorbeerblätter aus dem Topf geangelt werden! Pürieren und mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Schlagsahne unterrühren.

Die Cabanossi in Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Noch 3-4 Minuten köcheln lassen.

Anrichten und etwas Trüffelöl und fein gehackte Petersilie darüber geben.

Essen ist fertig!

BLUTWURST MIT SAUERKRAUT

BLUTWURST MIT SAUERKRAUT

Blutwurst gehört zu den Dingen die man entweder mag oder nicht. Ok, das ist wohl bei den meisten Gerichten so – aber Blutwurst ist für viele eben Blutwurst. Bei mir hängt es von der Zubereitung ab. Damit meine ich nicht wie oft die Wurst in der Pfanne gewendet wird, sondern gebraten oder gekocht. Gebraten finde ich Blutwurst eine super leckere Sache, so hat meine Mutter sie früher auch immer gemacht, gekocht komme ich da einfach nicht ran. Typische Beilagen sind für mich Sauerkraut und Kartoffelpüree. Ich könnte nicht einmal sagen was wichtiger ist, beides gehört dazu. Hier also die Blutwurst wie ich sie kenne und mag.



Zutaten für 2 Personen:

3-4 Blutwürste

120g Kartoffeln

100g Schlagsahne

1 EL Butter

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

300g rohes Sauerkraut

1/2 kleine Zwiebel

1 TL Kümmel

1 Lorbeerblatt

1 Prise frisch gemahlener Piment

1/2 Karotte

Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden geschält und gewürfelt, in einem kleinen Topf mit kaltem Salzwasser bedeckt und zum kochen gebracht. Sobald das Wasser sprudelnd kocht 12 Minuten kochen lassen.

Für das Sauerkraut schwitze ich die gehackte Zwiebel und die geriebene Karotte in etwas Öl an. Dann gebe ich das rohe Sauerkraut mit 2 Tassen Wasser dazu. Mit in den kleinen Topf kommen das Lorbeerblatt und der Kümmel. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise grob gemahlenem Piment würzen. So darf das Sauerkraut die nächsten 20 Minuten köcheln. Bei Bedarf noch etwas Wasser dazu geben.



Weiter geht es mit den Würstchen. Da Blutwurst nichts lieber tut als aufzuplatzen steche ich alle Würste mehrfach der Länge nach mit der Gabel ein.



Dann erhitze ich etwas Öl in einer großen Pfanne und brate die Würste darin an. Dabei wende ich sie regelmäßig mit der Grillzange damit sie von beiden Seiten gleichviel Farbe bekommen.



Eine Wurst tanzt natürlich aus der Reihe und platzt auf. Die muss jetzt einfach etwas vorsichtiger gewendet werden, wirklich schlimm ist das aber nicht. Die Blutwurst schwitzt beim Braten übrigens noch reichlich zusätzliches Fett aus.

Die Kartoffeln sollten jetzt fertig sein und können abgegossen werden. Ich stampfe sie mit dem Kartoffelstampfer und rühre Sahne und Butter unter. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Bei dieser Gelegenheit auch das Sauerkraut abschmecken.

Sobald die Blutwürste von beiden Seiten je 5-7 Minuten angebraten sind sind sie fertig. Ich lege auf jeden Teller 1-2 Würste, begleitet von etwas Kartoffelpüree und Sauerkraut.

Guten Appetit!



DEUTSCHE TAPAS – WÜRSTCHEN MIT KARTOFFELSALAT

DEUTSCHE TAPAS – WÜRSTCHEN MIT KARTOFFELSALAT

Auch bei dieser Tapas-Variante galt wieder die Regel: es sollen nicht nur kleine Portionen, sondern wirklich kleine Häppchen sein. Handliche kleine Tapas die man sich ohne Probleme vom Buffet

nehmen kann. Und das ist mit Kartoffelsalat gar nicht so einfach! Auch hier habe ich mich (wie beim Kassler mit Sauerkraut) für einen Pumpernickeltaler als Basis entschieden.



ZUTATEN:

20 Mini-Würstchen

20 Pumpernickeltaler

1 EL Butter

Für den Kartoffelsalat:

1 große Kartoffel (ca. 150g)

2 Gewürzgurken + 3 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas

1 Ei

1/4 Glas Mayonaise (100g)

Pfeffer & Salz

1/2 kleines Bund Petersilie

1/2 kleines Bund Schnittlauch

1/4 Zwiebel

(oder die Mengenangaben von hier und den Rest extra auf das Buffet stellen)

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln und die Eier werden gar gekocht und zum Abkühlen beiseite gestellt. Dann wird beides gepellt und in Würfel geschnitten. Die Würfel sollten etwas kleiner sein als sonst, es kommt später nämlich nur 1 TL Kartoffelsalat auf jeden Pumpernickeltaler und da sollte nicht nur 1 Kartoffelwürfel drauf sein.

Kartoffeln und Eier kommen in eine ausreichend große Schüssel. Die Zwiebel und die Gewürzgurken schneide ich fein. Beides kommt zu den Kartoffeln. Jetzt hebe ich vorsichtig die Mayonaise unter. Ei und Kartoffeln sollten noch als solche zu erkennen sein. Damit die Mayo etwas geschmeidiger wird gebe ich Flüssigkeit aus dem Gurkenglas hinzu. Das Ganze würze ich mit Pfeffer und Salz.

Dann werden Petersilie und Schnittlauch fein gehackt und untergehoben. Vor dem Abschmecken lasse ich den Salat jetzt wenigstens eine halbe Stunde ziehen. In dieser Zeit koche ich die Mini-Würstchen. Die kommen dazu in einen kleinen Topf mit Wasser und werden bei nicht zu hoher Hitz

aufgekocht. Achtung - wenn es zu heiß ist platzen die Würstchen.

Dann lege ich die Pumpernickeltaler auf einem großen Teller aus. Jeder wird hauchdünn mit Butter bestrichen. Jetzt wird der Kartoffelsalat abgeschmeckt. Wenn alles passt kommen auf jeden Taler 1 guter TL Kartoffelsalat und ein Mini-Würstchen. Das Würstchen wird mit einem Spießchen fixiert damit es später nicht vom Taler flieht.



Als Tapas ein echter Hingucker anstelle von einem schlichten Klassiker.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

