

# GESCHMORTES WILDSCHWEIN MIT GRÜNKOHL UND KARTOFFELN

## GESCHMORTES WILDSCHWEIN MIT GRÜNKOHL UND KARTOFFELN

Es ist mal wieder so weit, die Rettungstruppe rund um Sina vom [giftigeblonde](#) Blog und Susi vom [Prostmahlzeit](#) Blog rettet was zu retten ist und das ist dieses Mal der Kohl. Der soll vor der Konserve gerettet werden – ein Vorhaben das ich von ganzem Herzen unterstütze. Den Anstoß dazu hat die liebe [Britta](#) gegeben und als ich Bessere Hälfte gesagt habe wir müssten nochmal quer durch die Stadt fahren um Grünkohl zu kaufen war er sofort... hellauf begeistert! Der Mann liebt nämlich Grünkohl und freut sich jedes Mal riesig wenn wir auch nach Weihnachten noch irgendwo einen Sack erspähen. Und ehrlich – Sack beschreibt das Ganze wohl am besten, Beutel würde es nicht so richtig treffen. Als Rezept habe ich mir dann geschmortes Wildschwein mit Grünkohl und Kartoffeln überlegt. Das Wildschwein wird dabei langsam gut zwei Stunden im Ofen geschmort und kommt wunderbar zart auf den Teller. Aber was spricht dafür den Kohl selber zu machen und nicht auf die Konserve zurückzugreifen?

Aus meiner Sicht ganz klar der Geschmack. Ja, das ist so ein standard Argument, aber das Problem an Grünkohl aus dem Glas ist doch, dass er nach relativ wenig schmeckt und man den Geschmack auch nachträglich kaum in den Kohl bekommt. Dabei braucht Grünkohl ja wirklich nicht viel – bei mir sind Speck, Zwiebel, Pfeffer, Salz und Piment der Schlüssel zum Erfolg. Aber das Wichtigste – und das kann ich nicht oft genug sagen – ist das der Kohl gewaschen werden muss. Grünkohl ist oft sehr sandig und ihn so wie Salat zu waschen reicht oft nicht aus. Also wird er bei mir portionsweise in der Spüle gewaschen, dann in einem großen Topf Salzwasser blanchiert und kommt dann erst zu Zwiebeln und Speck in den eigentlichen Topf wo er mindestens 2 Stunden köcheln darf. Lasst euch von der Dauer nicht abschrecken, es lohnt sich. Denn ihr werdet sehen, dass man selbst gemachten Grünkohl keinesfalls mit der Variante aus dem Glas oder der Konserve vergleichen kann!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN (GRÜNKOHL FÜR 4 PERSONEN):

800g Wildschweinkeule

2 Zwiebeln

2-3 Karotten

1 TL Wacholderbeeren

1/2 Bund Petersilie

500ml Wasser

Pfeffer & Salz

etwas neutrales Pflanzenöl

Für den Grünkohl:

1kg Grünkohl

7-8 Pimentkörner

Pfeffer & Salz

1 Zwiebel

70-80g Speck (z.B. Bauchspeck)

etwas neutrales Pflanzenöl

Für die Kartoffeln:

300g Kartoffeln

1/2 Zwiebel

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Für den Grünkohl einen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen. In dieser Zeit die Zwiebel und den Speck klein würfeln. Beides zusammen in einem ausreichend großen Topf in etwas Öl anschwitzen. Den Kohl portionsweise im Spülbecken waschen und die Blätter von den Rispen zupfen. Den Kohl in 3-4 Portionen im Salzwasser blanchieren und nach jeweils 2-3 Minuten mit der Schaumkelle rüber in den anderen Topf zu Speck und Zwiebeln heben. Wenn ihr mit der Schaumkelle über den Boden kratzt könnt ihr die Sandkörner merken, also müsst ihr den Kohl immer von oben abschöpfen ohne den Sand vom Boden „aufzuwirbeln“. Am Ende noch eine Tasse vom Kochwasser mit in den Topf geben und den Grünkohl mit den zerstoßenen Pimentkörnern und Pfeffer würzen. So darf er bei kleiner Hitze ca. 2,5 Stunden lang köcheln.

Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen und in 4 gleich große Stücke schneiden. Das Öl in einem ofenfesten Topf erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten. Das Wildschwein aus dem Topf nehmen und kurz beiseite stellen. Die Zwiebeln und die Kartoffel schälen und grob würfeln. Beides in den Topf geben und kurz anrösten. Mit etwas Wasser ablöschen, kurz aufkochen, die grob gehackte Petersilie dazu geben und das Wildschwein zurück in den Topf legen. Die Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter dazu geben und den Topf für die nächsten zwei Stunden in den Ofen schieben.



Das Fleisch gelegentlich wenden und bei Bedarf noch etwas Wasser dazu geben. Ungefähr 50 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Mit Öl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kartoffeln in einen kleinen Bräter geben und unten in den Backofen schieben.



Den Topf mit dem Fleisch aus dem Ofen holen und das Fleisch auf einem kleinen Teller kurz beiseite stellen. Bei Bedarf noch etwas Wasser dazu geben und die Lorbeerblätter aus dem Topf nehmen. Das Gemüse mit dem Stabmixer pürieren und die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Fleisch hinein legen und auf kleiner Hitze warm halten. Den Backofen auf 220°C heizen damit die Kartoffeln etwas Farbe bekommen.



Den Grünkohl mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Das zart geschmorte Wildschwein mit Kartoffeln und Grünkohl anrichten und ein wenig Sauce mit auf den Teller geben. Die restliche Sauce extra auf den Tisch stellen.



Ich hoffe ich konnte euch für meinen selbst gemachten Grünkohl begeistern - und falls ihr noch mehr leckere Kohlrezepte sucht, dann schaut doch mal bei den anderen Rettern vorbei!



Anna Antonia - [Cole-Slaw ganz einfach](#)  
auchwas - [Grünkohl-Pizza](#)  
Barbaras Spielwiese - [Gebackener Rosenkohl mit Gorgonzola und Walnüssen](#)  
Bonjour Alsace - [Sauerkraut im Glas](#)  
Brittas Kochbuch - [Winterliche Minestrone](#)  
Brotwein - [Grünkohl-Pesto mediterran mit Oliven und Kapern](#)  
Cakes, Cookies and more - [Bunter Wintersalat](#)  
CorumBlog 2.0 - [Rotkrautsalat mit Pistazien](#)  
evchenkoch - [Kohlroulade auf thailändisch](#)  
Fliederbaum - [Klassisches Rotkraut](#)  
German Abendbrot - [Zweierlei Rotkohl: Als Pickle und ganz klassisch](#)  
giftigeblonde - [Rotkraut auf polnische Art](#)  
Kebo Homing - [Romanesco-Kichererbsen Suppe](#)  
LanisLeckerEcke - [Cole Slaw](#)  
Leberkasemmel und mehr - [Überbackener Blumenkohl](#)  
madamroteruebe - [Herzhafter Wirsingkuchen mit Apfel und Bergkäse](#)  
magentratzerl - Kohl hoch zwei  
Obers trifft Sahne - [Fruchtiger Grünkohlsalat mit Nüssen und Salzzitronen](#)  
our food creations - [Kale Salad](#)  
Paprika meets Kardamom - [Ungarischer Blumenkohl-Gulasch-Auflauf](#)  
Schmeckt nach mehr - [5 Grünkohl-Irrtümer und ein Rezept für Grünkohl äthiopisch](#)  
Schönes + Leben - [Sächsischer Gulasch mit Rotkraut und Kartoffelbrei](#)  
Summsis Hobbyküche - [Weißkohlcurry](#)  
Turbohausfrau - [Flammkuchen mit Kohl](#)  
Unser Meating - [Rote - Bete - Risotto mit Grünkohltopping](#)

**WIR RETTEN**  
*was zu retten ist*





© katha-kocht!