

# Hier und heute



## **Westfälischer Grünkohl mit Kassler und Mettwurst**

Semi Hassine brät seinen westfälischen Grünkohl in Gänseschmalz, karamellisierten Zwiebeln und Senfsaat an. Das macht ihn besonders schmackhaft. Zu Kassler und Mettwurst gibt er eine mit Nelken gespickte Zwiebel und Lorbeerblätter ins Kochwasser.

### **Das Rezept**

(von Semi Hassine für vier Personen)

#### **Zutaten für westfälischen Grünkohl mit Kassler und Mettwurst**

- 5 kg Grünkohl
- 1 kg Kassler
- 10 Mettwurstchen
- 200 g Bauchspeck
- 350 g Gänseschmalz
- 5 große Zwiebeln
- 150 g Zucker
- 100 g Senf
- 5 EL Senfsaat
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Nelken
- ½ TL Wacholder
- ½ Zwiebel zum Spicken

### **Zubereitung**

Für den Grünkohl Schmalz erhitzen und die in Streifen geschnittenen Zwiebeln und die Senfsaat darin karamellisieren. Dann den gewaschenen und kleingeschnittenen Grünkohl dazu geben. Direkt mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf würzen.

Etwas Kassler und Mettwurst in Würfel schneiden und mit dem Bauchspeck dazu geben. Alles auf mittlerer Flamme schmoren, bis der Grünkohl gar ist.

Wasser in einen Topf geben und die Lorbeerblätter und die mit den Nelken gespickte Zwiebel hinzufügen und einmal aufkochen. Kassler und Mettwürste darin ziehen lassen. Je mehr Mettwürste, desto besser.

#### **Zutaten karamellierte Kartoffelchen**

- 1 kg Kartoffelchen (am besten Drillinge)
- etwas Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung**

Kartoffelchen kochen und auskühlen lassen oder vom Vortag verwenden. In einer Pfanne mit etwas Butter anbraten und kurz vor dem Anrichten mit dem Puderzucker bestäuben. Puderzucker karamellisiert besser und schneller als Haushaltszucker, deswegen erst kurz vor dem Servieren karamellisieren, da der Puderzucker sonst in der Pfanne verbrennt und bitter wird.