

Grünkohlzeit - schönste Zeit!

Zutaten für 4 Personen:

- frischer Grünkohl (1 gr. Beutel)
- 5 große Speisezwiebeln
- 125g Schweineschmalz (1/2 Würfel)
- 4 Brühwürfel oder 3 Esslöffel gekörnte Brühe
- ca. 750g Kasseler-Nacken
- Kloßpulver (Packung) oder Fertigteig aus dem Kühlregal (12 Klöße)
- 1 Scheibe Toastbrot oder 1 Brötchen
- etwas Margarine
- Salz, Muskatnuss

Den frisch gekauften Grünkohl tüchtig Waschen und abzapfen, dabei die etwas dickeren "Strunkse" verwerfen. Den gesäuberten Kohl in einem großen Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebeln enthäuten und in größere Stücke schneiden.

Man benötigt einen sehr großen Topf! Diesen mit etwa 1 Liter Wasser füllen und auf den Herd damit (volle Stufe). Noch nicht salzen, denn das Fleisch und die Brühen bringen schon genug mit.

Nun den Kohl eingeben, die Zwiebeln und restlichen Zutaten ebenfalls. Immer ein wenig "schichten". Das Fleischstück dabei in die Mitte des Grünkohls legen!

Nun muss das Ganze ordentlich kochen. Der Kohl wird nicht mit der ganzen Menge auf einmal reingehen, also immer wieder nachfüllen, er "schrumpft" zusammen. Ist alles im Topf, die Flamme runter drehen und weiter köcheln lassen. Öfter mal mit einem Holzlöffel den Kohl am Boden des Topfes bewegen.

Nach etwa 1 Stunde müßte auch das Fleisch gut durch sein. Einfach mal probieren!!

Nun ist es Zeit für die Klöße: den Teig - bei Kloßpulver- nach Angabe herstellen, der aus dem Kühlregal ist bereits fertig. Teig in eine größere Schüssel geben. Wer es mag würzt noch mit etwas Muskatnuss. Das Weißbrot oder Brötchen in kleine Würfel schneiden und diese mit etwas Margarine in der Pfanne knusprig anrösten.

Ich nutze immer eine Küchenwaage, um die Klöße auch einigermaßen gleich groß hinzukriegen (80-90g). Die Klöße mit der Hand (Hände bei Bedarf leicht anfeuchten) gut formen und einige von den angerösteten Brotwürfeln hinein drücken.

Wasser (gesalzen) in einem großen zum Kochen bringen und dann die Klöße einlegen. Wenn sie oben schwimmen die Energie drosseln und noch 15-20 Minuten ziehen lassen. Fertig!

Nur noch anrichten, Grünkohl abschmecken, Fleisch aufschneiden und Klöße mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen.