

Kochen mit Klaus

Kasseler-Speckgulasch mit Weißkohl

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 600 g geräuch. Kasseler, Salz, Pfeffer, Öl,
- Zucker, 250 g ger. Bauchspeck, 600 g Weißkohl, 750 g Kartoffeln,
- 1 TL Kümmel, 3 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl, 1 Dose geh. Tomaten,
- 400 ml Gemüsebrühe, Bratensaft, Weißwein, Muskat, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Speck in Streifen schneiden. Kasseler waschen, trocken tupfen u. in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, grob würfeln u. 20 Min. in Salzwasser garen, abschütten.



2. Kohl putzen, waschen u. Strunk entfernen. Kohl klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kohl darin 15 Min. anbraten, mit Salz, Pfeffer u. Kümmel würzen.



3. Öl in einem Topf erhitzen, Speck darin knusprig braten u. herausnehmen. Kasseler im Bratfett braun braten, Zwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig dünsten. Tomatenmark u. Mehl zugeben, kurz mitrösten. Tomaten, Brühe u. 1-2 EL Bratensaft zugeben, aufkochen u. mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Speck zugeben u. im geschlossenen Topf 30 Min. köcheln lassen, mit Wein verlängern. Kohl u. Kartoffeln ca. 15 Min. vor Ende der Garzeit zugeben. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen!



Erstellt von Klaus am 09.04.2014