

Grünkohl mit Entenkeule und Pinkelwurst

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Entenkeulen
- 50 ml Rapsöl
- Meersalz
- Pfeffer
- 3 Zwiebeln
- 1 EL Senf
- 2 EL Puderzucker
- 200 ml Gemüsebrühe
- 800 g fein gehackter Grünkohl
- 2 Oldenburger Pinkelwürste

Die Gelenke der Entenkeulen entfernen. Das Fleisch mit Meersalz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einem Bratentopf erhitzen und die Keulen darin auf der Fettseite kurz anbraten. Wenden und etwa 2 Minuten auf der anderen Seite braten. Aus dem Bräter heben und beiseitestellen.

Zwiebeln schälen und kleinschneiden. In den Bräter mit dem Rapsöl und dem Entenfett geben und anbraten. Senf und Puderzucker dazugeben und einrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Kurz köcheln lassen und abschmecken. Grünkohl hinzufügen und gut mit dem Ansatz vermengen. Angebratene Entenkeulen und Pinkelwürste auf den Kohl legen und noch etwas Brühe dazugeben. Bei geschlossenem Deckel gut 1.5 Stunden schmoren lassen.

Tipp:

Rainer Sass verwendet für dieses Gericht frischen, bereits fein gehackten Grünkohl. Wer den Kohl im Ganzen kauft, putzt und zerkleinert, benötigt etwa die doppelte Menge.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 09.10.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen