

Schinkenbockwürste auf Kohlgemüse



Mit leckerem Gemüse

Ein Gericht, das einfach, aber schmackhaft ist. Und sehr gut in die dunkle, kalte Jahreszeit passt.

Man braucht dazu einige frische Schinkenbockwürste vom Schlachter. Und dann zwei Kohlsorten. In diesem Fall ein Spitzkohl und ein Wirsingkohl. Haben Sie andere Kohlsorten zuhause vorrätig, funktioniert das Gericht damit genauso gut.

Gewürzt wird das Gemüse nur mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und natürlich einer guten Portion frischem, ganzen Kümmel.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schinkenbockwürste (à etwa 100 g)

- 1/2 Spitzkohl
- 1/2 Wirsingkohl
- 1 Zwiebel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- ganzer Kümmel
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Frische, würzige Würste

Zubereitung:

Zwiebel schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Kohl putzen. Dazu den welken Teil der Blätter entfernen. Und auch den Strunk herausschneiden. Bei den einzelnen Blättern dann bei Bedarf auch den groben Blattstrunk am Anfang eines jeden Blattes wegschneiden. Blätter in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Kohl darin 10 Minuten bei mittlerer Temperatur garen. Kohl in ein Küchensieb geben, Kochwasser zurück behalten.

Würste im Kochwasser des Kohls bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten erhitzen.

Parallel dazu eine große Portion Butter in einer Wokpfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Kohl dazugeben, in der Butter schwenken und mit erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Kümmel würzen. Gemüse vermischen und abschmecken.

Gemüse auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Jeweils zwei Würste darauf geben.

Servieren. guten Appetit!

Variation von Kimchi



Rote Farbe aufgrund eines Anteils Rotkohl
Es ist tatsächlich über 35 Jahre her, seitdem ich einmal Kimchi selbst zubereitet habe. Es war noch zu Studienzeiten in einer Wohngemeinschaft in Heidelberg.

Ich weiß aus dieser Zeit über Kimchi noch die folgenden Fakten: Kimchi ist in der koreanischen Küche DIE Beilage für jedes Gericht. Es wird traditionell aus Chinakohl und weißem Rettich hergestellt. Die Zubereitung ist eine Milchsäuregärung oder Fermentation des verwendeten Gemüses. Dazu wird das Gemüse kleingeschnitten, möglichst in feine, dünne Streifen, und in eine Flüssigkeit für diesen Prozess eingelegt. Verwendet werden in der Regel Chili, Salz, Ingwer und Knoblauch. Wenn man es ganz traditionell zubereiten will, sollte man in einem Asia-Geschäft ein spezielles, koreanisches Chilipulver kaufen, das nur für die Zubereitung von Kimchi verwendet wird.

Ich verzichte jedoch hierauf und verwende normales, handelsübliches Chilipulver. Dazu frisches Meersalz. Frischen, feingeriebenen Bio-Ingwer (mit Schale verwendbar). Und

frischen, kleingepressten Knoblauch.

Beim Gemüse weiche ich von den traditionellen Gemüsesorten ab und verwende einen kleinen Rotkohl, kleinen Wirsingkohl und Chinakohl. Das Gemüse wird – wie erwähnt – in der Küchenmaschine oder manuell mit einem Messer klein in feine, dünne Streifen geschnitten. Dann kommt es in ein abdeckbares Gefäß und wird mit der Hand vermischt. Darauf kommt die Flüssigkeit aus Wasser, Chili, Salz, Ingwer und Knoblauch, die vorher in einer Schüssel vermischt wird. Alle Zutaten werden dann mit der Hand nochmals gut vermischt. Es ist wichtig, das Gemüse mit einem Teller und einem schweren Gewicht zu belasten, damit das Gemüse zusammengepresst wird und in der Lake gären kann. Der Gärungsprozess kann bis zu 4 Wochen dauern. Dazu stellt man das abgedeckte Gefäß in den Kühlschrank.

Nach 2 Wochen kann man das Ganze einmal prüfen und das Gemüse wieder mit der Hand etwas vermischen. Und nochmals 2 Wochen gären lassen.

Ich esse nicht unbedingt gern sehr scharf, sondern nur mäßig scharfe Gerichte. Aber Kimchi esse ich ab und zu doch sehr gern, auch wenn es eine kräftige Schärfe hat. Aber auf diese Weise kann man restlichem Kohlgemüse noch einer weiteren Verwendung zuführen.

Zutaten:

- ein kleiner Rotkohl
- ein kleiner Wirsingkohl
- ein kleiner Chinakohl

Jeweils etwa 300–400 g.

Zusätzlich:

- 1 l kaltes Wasser

- 4 EL Chilipulver
- 6 EL grobes Meersalz
- ein großes Stück frischer Bio-Ingwer
- 8 Knoblauchzehen

Zum Dekorieren:

- etwas Schwarzkümmelsamen oder schwarzer Sesam

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Gärdaue 4 Wochen

Zubereitung:

Die Zubereitung ist in der Einleitung schon im Groben beschrieben.