

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Schlodderkappes

Zutaten

1 kg Wirsing
750 g Kartoffeln für Salzkartoffeln
1 große Möhre
2 große Zwiebeln
Geräucherter Speck
Kümmel (fein gemahlen) nach Geschmack
Mehl
Sahne
Salz und weißer Pfeffer
4 grobe frische Bratwürste
Schmalz

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, vierteln und mit Salz aufsetzen und garen.

Bratwürste mit etwas Wasser in einem geschlossenen Topf aufsetzen. Wenn sie sehr fetthaltig sind, schwitzen sie im Wasserdampf das Fett aus und braten schließlich im eigenen Fett kross und braun. Sind sie eher mager, muss man gleich etwas Bratfett mit in das Wasser geben.

Den Wirsing in 1 – 2 cm breite Streifen schneiden. Die äußeren dunkelgrünen Blätter lege ich bei Seite. Das Helle vom Wirsing blanchieren.

Die Zwiebeln grob würfeln, die Möhre in feine Stifte schneiden (oder raspeln) und beides im heißen Schmalz mit den Speckwürfeln anbraten. Da kommen bald die Streifen von den dunkelgrünen Blättern dazu. Mit Kümmel würzen. Immer gut wenden, dass alles schön brät, aber nicht anbrät! Das geht gut 10 Minuten. Die Wirsingstreifen entwickeln dabei ein besonders leckeres Aroma.

Den blanchierten Wirsing dazugeben und bei hoher Hitze unter ständigem Wenden schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach wenigen Minuten die Hitze reduzieren und das Ganze mit Mehl bestäuben, unterheben und mit einem guten Schuss süßer Sahne binden. Jetzt abschmecken, denn die Sahne hat den Geschmack der Gewürze gemildert. Nicht mit Pfeffer sparen, denn es darf leicht pfefferig schmecken. Fertig!