

Kohlgemüse mit gekochter Schulter vom Schwein

Zutaten für 4 Personen

Gekochte Schweinsschulter

3 l Wasser

5 Karotten

1/2 Sellerieknolle

Salz

Senfkörner, Pfefferkörner, Piment, Maggikraut

Zwiebel mit Schale

ca. 500 g Schulter vom Schwein

Kohlgemüse

1 kg Kohl

250 g Erdäpfel

Salz, Kümmel

1 Zwiebel

60 g Speck

30 g Mehl

400 ml Fond

Zubereitung

Gekochte Schweinsschulter

- Wurzelwerk putzen.
- Wasser zum Kochen bringen, Wurzelwerk, Geschmackszutaten und Schulter (kann auch in tiefgekühlten Zustand sein) in das kochende Wasser geben.
- Bei offenem Deckel ca. 2 1/2 Stunden auf schwacher Flamme köcheln lassen.
- Zum Schluss das Fleisch portionieren.

Kohlgemüse

- Kohl waschen, vom Strunk befreien und nudelig schneiden
- Erdäpfel schälen und in Würfel schneiden.
- Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Erdäpfel und Kümmel hinzufügen und 5 Minuten später auch den nudelig geschnittenen Kohl. Weich dünsten.
- Wasser abgießen.
- Zwiebel schälen und feinwürfelig schneiden. Speck ebenso feinwürfelig schneiden.
- In einem Topf den Speck anrösten (wenn der Speck fett genug ist, ist kein zusätzliches Öl notwendig), Zwiebel hinzufügen und anrösten. Mehl dazu geben und durchrösten. Mit Fond (von der gekochten Schweinsschulter) aufgießen und dick einköcheln lassen.
- Abschließend das Kohlgemüse beifügen und gut durchmengen.

Das Kohlgemüse mit der gekochten Schweinsschulter servieren.