

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Januar 2021** ▪
Tagesmotto „Hüttenküche“ mit Björn Freitag



Michael Hasselbusch

Wurst-Gröstl mit Rosenkohl, Kartoffeln, Spiegelei und Apfel-Rotkohlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Wurst-Gröstl:

400 g festkochende Kartoffeln
 200 g Rosenkohl
 30 g geräucherter durchwachsener Speck
 2 ungebrühte grobe Bratwürste
 2 Eier
 1 Zwiebel
 1 Bund Schnittlauch
 1 EL Kümmel
 40 g Butterschmalz
 25 g Butter
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Rosenkohl in Scheiben und den Speck in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Danach die Bratwürste in mundgerechte Scheiben schneiden.

Butterschmalz in eine gusseiserne Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Kartoffeln dazugeben, garen und bräunen lassen. Erst kurz vor dem Garpunkt den Speck die Würste und Zwiebeln mit in die Pfanne geben, bis sie Farbe annehmen.

Zum Schluss den Rosenkohl hinzufügen, ebenfalls in der Pfanne schwenken und garen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Die Eier in einer Pfanne mit Öl braten und die Spiegeleier auf oder neben das Gröstl setzen. Schnittlauch abrausen, hacken und darüber streuen.

Für den Apfel-Rotkohlsalat:

¼ Rotkohl
 1 roter Apfel
 30 g Walnuskerne
 3 EL Walnussöl
 2 EL Apfelessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den gesäuberten Rotkohl fein hobeln. Den Apfel schälen und ebenfalls hobeln. Aus Apfelessig, Walnussöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und zu dem Salat geben.

15-20 Minuten durchziehen lassen und immer wieder durchmischen. Mit Salz und Pfeffer garnieren. Die Walnüsse klein hacken und über den Salat streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.