



## Schichtkohl

von Mario Kotaska

### Zutaten (für vier Portionen)

1/2 Kopf Weißkohl  
1/2 Kopf Rotkohl  
1 EL Butter  
Kümmel  
Salz  
400 g gemischtes Hackfleisch  
1 Zwiebel  
Senfkörner  
2 EL grober Senf  
1 altbackenes Brötchen (eingeweicht)  
1 Ei  
Petersilie  
Selleriepulver  
Paprikapulver  
Pfeffer  
2 EL Schweineschmalz  
1 Orange (unbehandelt)

### Püree

500 g Kartoffeln  
1 EL Butter  
50 ml Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung (45 Minuten, ohne Garzeiten)

Die beiden Kohlköpfe kurz in Salzwasser blanchieren, dann abschrecken. Dadurch lassen sich die großen äußeren Blätter abnehmen. Eine Metallschüssel oder eine halbkugelförmige Backform gut mit Butter ausfetten und mit Kümmelkörnern und Salz austreuen. Aus dem Hackfleisch eine Frikadellen-Masse zubereiten: Zwiebelwürfel, Senfkörner, Senf, Brötchen, einem Ei, gehackter Petersilie, Sellerie- und Paprikapulver vermischen und gut durchkneten, sonst entsteht keine Bindung.

Jeweils einen halben Kohl hobeln oder in Streifen schneiden und farblich getrennt in Schweineschmalz heiß anbraten. Zum Weißkohl etwas Kümmel hinzufügen, zum Rotkohl etwas Orangenabrieb. Beides würzen mit Salz und Pfeffer.

Die Form nun mit den äußeren Kohlblättern auslegen – gerne auch dekorativ in zwei Farben. Nun abwechselnd Schichten von Hackmasse und Kohlmasse in die Form geben und, wenn die Form gefüllt ist, mit den Kohlblättern verschließen. Eine ofenfeste Pfanne mit Wasser füllen und als „Deckel“ obenauf stellen.

Auf einem Gitter in den Backofen stellen und abfallend backen: in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen stellen und die Temperatur auf 190 Grad reduzieren. Die Backzeit variiert, je nach Volumen der Form, zwischen 25 Minuten und einer Stunde. Die Garprobe macht man

entweder mit einem Bratenthermometer oder einem Metallspieß, den man in die Mitte der Masse einsticht und dann an die Lippen führt: Ist das Metall unangenehm heiß, ist der Schichtkohl innen gar.

In der Zwischenzeit aus den Kartoffeln ein cremiges Püree herstellen: Kartoffeln kochen, die Butter mit Milch und den Gewürzen erhitzen. Nun die Kartoffeln mithilfe der heißen Milch stampfen.

Den Schichtkohl aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und die entstandene Flüssigkeit vorsichtig abgießen. Wer mag kann sie als Sauce servieren. Den Schichtkohl auf eine Platte stürzen. Das Püree dekorativ mit auf der Platte anrichten und mit Petersilie dekorieren. Tipp: Zum Anschneiden des Kohls sollte man ein gezahntes Messer verwenden oder ein Elektromesser, dann wird das Schnittbild schöner.