

## Kohl und Pinkel



### Zutaten:

200g frischer Braunkohl  
300g Esskastanien  
(Maronen)  
2 Zwiebeln  
50g Schweineschmalz  
500ml heiße Fleischbrühe  
1 Prise Muskat  
4 Pinkelwürste  
Salz  
Pfeffer

## Glasierte Kartoffeln

### Zutaten:

1.000g kleine Kartoffeln  
30g Butter  
40g brauner Zucker

# Kohl und Pinkel

## Zubereitung:

„Kohl gründlich waschen, von den Stielen zupfen und erneut waschen. Kastanien schälen, abziehen und vierteln. Fein gehackte Zwiebeln in heißem Schmalz andünsten, Kastanien und Braunkohl gemeinsam unter Rühren im Schmalz anschmoren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit heißer Fleischbrühe ablöschen und eine gute Stunde kochen lassen.“

## Glasierte Kartoffeln

„Kartoffeln waschen und in einem geschlossenen Topf 30 Min. i Salzwasser kochen, abgießen, abpellen und auskühlen lassen. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Pellkartoffeln ganz dazugeben, in 5 Min. rundherum anbräunen, Zucker darüberstreuen, 10 Min. karamellisieren lassen, indem man sie hin und wieder umrührt.“

Braunkohl mit Kartoffeln und Pinkelwurst servieren (Gartner, 2010, S. 103).

