



Scharfer Spitzkohl mit Kasseler Bauch

4 Portionen

600 g Kasseler Bauch
1 Spitzkohl (gut 1 kg)
1 (geräucherte und getrocknete) Chilischote
800 g Kartoffeln
60 g geräucherter Rückenspeck
50 g Butter
Salz
Fleur de Sel

- Spitzkohl vierteln, Strunk entfernen, klein schneiden
- Chilischote hacken
- Kartoffeln schälen und dünn hobeln
- Speck würfeln

Kasseler in einen Topf legen, mit Wasser eben bedecken und salzen (9 g/l). Ca. 20 Min. garen. 200 ml der Kochbrühe in einen weiteren Topf umfüllen und den Spitzkohl hinein geben. Chilischote (je nach Geschmack vielleicht auch nur die Hälfte) zugeben, etwas salzen und garen. Zum Schluss die Butter zugeben und mit Salz abschmecken. Während der Spitzkohl gart, den Speck in einer Pfanne auslassen. Kartoffeln zugeben. Nicht rühren! Die Speckwürfelchen sollen am Pfannenboden bleiben. Deckel auflegen und ohne Rühren bei mittlerer Hitze garen. Die Kartoffelscheiben am Pfannenboden sollen dabei sehr kross werden. Nicht salzen. Spitzkohl in eine vorgewärmte Schüssel füllen. Kasseler in Portionsstücke schneiden und darauf legen. Kartoffeln in der Pfanne servieren und erst auf dem Teller mit etwas Fleur de Sel salzen.

Bier ist das Getränk der Wahl. Wein sollte wegen der Schärfe des Kohls nicht zu viel Alkohol haben, darf also ruhig halbrocken sein. Passen könnten Gewürztraminer, Muskateller oder Riesling.