Blutwurst, Kohl und Senf

Rotkohl, Weißkohl, Oliven- oder Erdnussöl, Rotweinessig, Blutwurst, Crème double, körniger Senf

300 g Rotkohl und **200 g knackigen Weißkohl** grob hobeln. **4 EL Oliven- oder Erdnussöl** in einem tiefen Topf erhitzen, die Kohlstreifen hineingeben und kurz brutzeln lassen. Die Temperatur herunterschalten, einen Deckel aufsetzen und etwa 7 – 8 Minuten dünsten, dabei gelegentlich am Topf rütteln, bis der Kohl fast gar ist.

2 EL Rotweinessig zugießen, kurz zischen und spritzen lassen, dann einen Deckel aufsetzen und weitere 2 Minuten garen. **250 g Blutwurst** in große Stücke krümeln, zum Kohl geben und anbraten, bis sie außen leicht knusprig ist. Mit **Salz und schwarzem Pfeffer** würzen und auf 2 Teller verteilen.

200 g Crème double in den Topf geben und erhitzen, bis sie anfängt zu blubbern – dabei rühren, um alle angebackenen Blutwurstreste vom Topfboden zu lösen. Mit ein wenig Salz, schwarzem Pfeffer und **1 EL körnigem Senf** würzen, dann über den Kohl und die Blutwurst geben. Für 2 Personen.

&

Den Kohl im Topf regelmäßig umrühren – er sollte eher weich als knackig werden. Die Blutwurst erst in dicke Scheiben schneiden, dann zu großen Brocken zerkrümeln. Sie zerfällt beim Garen von selbst. Wenn Sie die Crème double zugießen, kratzen Sie die am Topfboden klebenden Wurstreste sanft ab und rühren Sie sie in die Soße.

&

Ersetzen Sie die Blutwurst durch dicke, gekräuterte Bratwürstchen. Lassen Sie die Crème double weg, wenn Sie es weniger üppig möchten. Geben Sie leicht zerdrückte Wacholderbeeren oder ein wenig geriebene Muskatnuss an den Kohl, während er gart. Sie können auch ein paar Apfelwürfel zugeben, sobald der Kohl anfängt, weich zu werden.