Nah&Frisch

Renate Schenk User

Köstliche Kohlgemüsegericht

Griaß di Rezepte Gemüse Hausmannskost Österreichisch Reisgerichte Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Den Kohlkopf sachte die Kohlblätter abheben, den Strunk (Mittelrippe) entfernen, mit kochendem Wasser überbrühen od. die Kohlblätter kurz einlegen:

Den gut durchzogenen Speck, Bauergeselchtes kleinwürfelig schneiden, die Speckbröckerln mit der klein geschnittenen Zwiebel dünsten.

Inzwischen die Kasserolle mit Schmalz od. Öl befetten, dann ein bis zwei Kohlblätter legen, dann wieder den rohen Reis mit dem angebratenen Geselchten bestreuen, wieder bis zu zwei Kohlblätter einlegen usw. bis die Kasserolle vollgefüllt ist mit den abwechselnden Schichten. Dann 2 große Tassen der Brühe übergießen und das ganze Gericht ca. 20-25 Minuten in mittlere Backofeneinstellung bei ca. 180 °C schmoren lassen.

Dann aus dem Rohr nehmen und wie bei einer Tarte die Portionen ausstecken und heiß servieren, dazu ein Gläschen gut gekühltes steirisches Bierchen oder ein Glaserl Weißwein aus der Südsteiermark.

ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen

- 1 mittelgroßer Kohlkopf
- ¼ kg Rundkornreis
- 1 kleine Zwiebel
- ¼ kg heimisches Bauerngeselchtes
- 2 große Tassen Hühnerbrühe oder Rinderbrühe