



OSTFRIESISCHER KRIMI-SALAT

Zutaten:

500g Fusili
500g Grünkohl (Küchenfertig – TK)
1 Kohlwurst
1 geräucherte Mettwurst
100g geräucherter Speck
150g Kasseler-Nackenbraten
75g Kasseler-Lachs-Aufschnitt
2 Zwiebeln
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Teelöffel Rosenpaprika
Salz, Pfeffer
50ml Aglio Olio (Kräuter-Knoblauchöl von Gourmet Flamand)

Zubereitung:

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, Knoblauch pressen. Speck würfeln und in einem Topf auslassen. Wieder herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln fein würfeln, den Knoblauch pressen und im Speckfett anschwitzen. Danach die Würste mit einem Messer einritzen und zusammen mit dem Kasseler Nackenbraten im Speck-Zwiebel-Fett anbraten und anschließend mit Wasser ablöschen. Das Fleisch zunächst herausnehmen und den Grünkohl in das kochende Wasser geben. Das Fleisch wieder dazulegen und alles für ca. 1 Stunde bei 180°C Ober-/Unterhitze im Backofen schmoren lassen. Währenddessen die Nudeln nach Vorschrift kochen und abkühlen lassen. Dabei unbedingt auf genügend Salz im Kochwasser achten (10g pro Liter Kochwasser). Nach Ende der Schmorzeit den Knochen vom Kasseler Nackenbraten entfernen und Fleisch und Grünkohl gut pürieren. Alles abkühlen lassen. Jetzt noch die rote Zwiebel in halbe Ringe schneiden, den Aufschnitt in kleine Quadrate schneiden. Nudeln, Grünkohlmasse, rote Zwiebel und Aufschnitt sowie die Speckwürfel gut miteinander vermischen. Aglio Olio dazugeben und durchziehen lassen.