

Köstliche Kohlgemüsegericht

Griß 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