

Boerenkool met worst en vanillevla



Isst man typischerweise, wenn der Grünkohl frisch vom Feld kommt. **Vanille Vla** geht immer, nicht nur als Nachspeise. Beim Kochen am besten mit dem Nachtisch anfangen, damit dieser abgekühlt ist, wenn er gegessen werden soll.

Zubereitung Vla

- 1 Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Schale und Mark ca. 1 Minute in der Milch leicht aufkochen lassen. Vorher von der Milch 5 EL zur Seite stellen.
- 2 Milch vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Danach die Milch durch ein Sieb abseihen, um die schwarzen Vanillekerne und Vanilleschoten zu entfernen.
- 3 Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.
- 4 Die Stärke in die 5 EL Milch einrühren und dann zu der Ei-Zucker-Mischung geben.
- 5 Die heiße Milch portionsweise, unter ständigem Rühren, dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen. Nach rund einer Minute beginnt die Masse anzudicken. Topf dann vom Herd nehmen und noch etwas weiter rühren.
- 6 Danach den Topf in Eiswasser stellen. Der Vla sollte alle paar Minuten umgerührt werden, um Hautbildung auf der Oberfläche zu vermeiden. Dies so lange tun, bis beim Rühren kein Dampf mehr entweicht. →

Zutaten

4 Personen

Für den Grünkohl

2 kg mehlig Kartoffeln
800 g frischer *Boerenkool* (Grünkohl)
2 *Rookworsten* (geräucherte Würste)
100 ml Milch
65 g Butter, ungesalzen
Senf (gerne scharf)
Pfeffer & Salz nach Gusto

Für den Vanille Vla:

1 Vanilleschote
3 Eier
1 Liter Milch (3,5% Fett)
50 g Zucker
25 g Speisestärke



Zubereitungszeit
45 Minuten



Die Niederlande: Boerenkool met worst en vanillevla

7 Vla in Dessertschüsseln füllen und während der Grünkohl zubereitet wird, im Kühlschrank abkühlen lassen.

Zubereitung Boerenkool

1 Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden.

2 Die Kartoffeln zusammen mit dem *Boerenkool* (Grünkohl)

in einem großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser geben und 20 Minuten kochen lassen, bis diese gar sind.

3 Milch und Butter in einem kleinen Topf erwärmen (nicht aufkochen lassen). Mischung zu den Kartoffeln und dem Grünkohl geben und alles zusammen zu einem groben Püree stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Parallel hierzu die *Rookworst* im Wasser erwärmen (nicht aufkochen lassen). Alternativ kann die Wurst auch auf dem gestampften Grünkohl noch rund 10 Minuten mit erwärmt werden. Hierdurch vermischen sich alle Aromen herrlich.

5 Grünkohl auf die Teller verteilen, ebenso wie die in mundgerechte Stücke geschnittene Wurst. Nach Geschmack kann der Grünkohl mit Senf gegessen werden, eine kleine Messerspitze je Happen.



Dazu passt gut

... als **Getränk**: ein uriges Bier.

... als **Nachtisch**: Vanille Vla.
(Pflicht!)



Die Niederlande

... sind Teil der sechs Gründungsmitglieder der Europäischen Union, welche sich aus der im Jahr 1958 mit der Unterschrift der römischen Verträge gegründeten *Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft* (EWG) entwickelte. Das Land gehört mit einer Bevölkerungsdichte von rund 415 Einwohnern pro Quadratkilometer zu den dichtesten besiedelten Ländern der Welt.

Kulinarisch bekannt sind die Niederlande für die einzigartige Auswahl an verschiedensten Käsesorten und dem berühmten puddingartigen Nachtisch *Vla*. Aber auch unterschiedlichste Kartoffelgerichte sowie Fisch sind Teil der traditionell niederländischen Küche.



Der Koch

Dan Roukens

Mein Geheimtipp, damit's gelingt: Den *Boerenkool* am Tag zuvor zubereiten, dann können sich die Aromen besser setzen.

Goede eetlust!
Guten Appetit!