



GRÜNKOHL

Eines der traditionellen Bremer Gerichte, wenn auch nur saisonal erhältlich, ist der Grünkohl oder wie viele in Bremer sagen „Braunkohl“.

Zubereitungsformen gibt es unzählige, wobei sich diese schlussendlich darin entscheiden, wie die Konsistenz des Kohls wird und wie der Fettgehalt ist.

Das Besondere an diesem Gericht ist, dass es sich rar macht und nur zwischen Dezember und Anfang März erhältlich ist. Das liegt darin, dass der Grünkohl bis vor 12 Jahren nur dann seinen besonderen Geschmack entfalten konnte, wenn einmal „Frost“ über die frische Pflanze auf dem Feld gezogen ist. Dann nämlich sind die Bitterstoffe freigesetzt worden, die dem Gemüse seine besondere Note verleihen. Heute sind überwiegend Kohlsorten im Einsatz, die auch ohne Frost den richtigen Geschmack haben und somit könnte es eigentlich das ganze Jahr hindurch Grünkohl geben – aber zumindest in Restaurants ist das nicht der Fall.

Besonders ist auch die Tradition um den Kohl – die Kohltouren. Kollegen, Freunde oder Verwandte treffen sich auf einen langen Spaziergang und spielen dabei Spiele, wie Teebeutelweitwurf (...). Dabei geht es nicht ums Gewinnen, sondern vielmehr um die Unterhaltung und die Tatsache, dass der Verlierer einen Schnaps trinken muss oder darf. In der Gaststätte angekommen, wird dann der Kohl serviert und im Anschluss mit Musik und noch mehr Schnaps gefeiert.

Oftmals wird der Kohl als Menü serviert – mit einer Hochzeitssuppe (klare Fleischbrühe mit Einlage) als Vorspeise und Roter Grütze als Nachspeise.

Grünkohl



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

HANSA-FLEX Menge	Zutat	Umgerechnet
1,2 kg	Grünkohl, tiefgefroren (oder aus dem Glas)	
2 Stk.	Zwiebeln	
25 g	Schmalz (Gänseschmalz)	
500 ml	Fleischbrühe, doppelt konzentriert	
1 EL	Senf, mittelscharf	
8 Stk.	Würste (Pinkelwürste *)	
250 g	Speck, geräucherter, gestreifter	
8 Stk.	Würste (geräucherte Mettenden)	
8 Stk.	Kasseler-Koteletts	
2-3 EL	Haferflocken	
	Salz und Pfeffer, aus der Mühle	
nach Bedarf	Brühwürfel	

ZUBEREITUNG

Gänseschmalz in einem großen Topf erhitzen und die feingewürfelten Zwiebeln darin anschwitzen. Gefrorenen Kohl dazugeben und Brühe dazugeben. Topf schließen und den Kohl bei geringer Hitze in ca. ½ Stunde auftauen. Von 2-3 Pinkel die Pelle abziehen, Würste kleinschneiden und in den Kohl einrühren. Speck und 2-3 angepickste Mettenden mit hineingeben. Topf verschließen und weiter bei geringer Hitze zwei Stunden leicht kochen. Kasseler-Koteletts mit den Pinkelwürsten separat kochen. Nach zwei Stunden den Speck und die Mettwürste aus dem Kohl nehmen und beiseite stellen. Abschmecken: Salzen, pfeffern, den Senf und eventuell noch einen zerbröselten Brühwürfel in den Kohl rühren und den Kohl mit Haferflocken so andicken, dass die Konsistenz passt. Anrichten mit je einem Mettwürstchen, einer Pinkelwurst und einer Portion Kohl. Dazu passen Salz- oder Bratkartoffeln.

*Bei der Pinkel gibt es auch eine geräucherte Variante, die mancher bevorzugt. Beim Mitkochen im Kohl ist sie etwas geschmacksintensiver.

Guten Appetit!