

Es gibt ihn noch, den Altmärker Braunkohl!

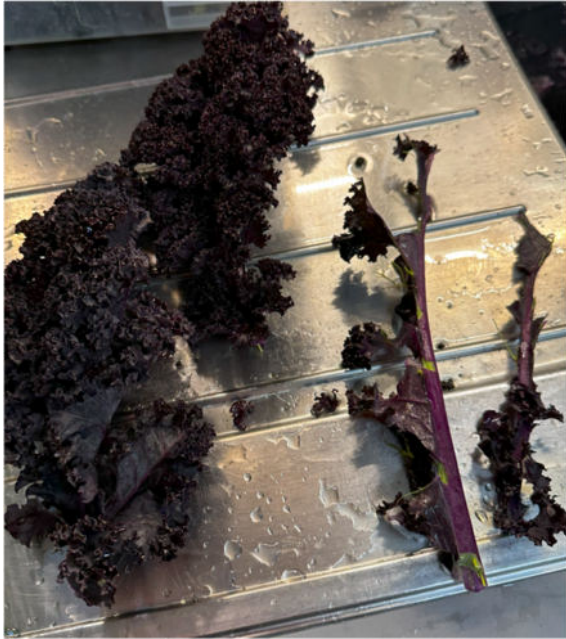
Der Wendengarten bietet den zurzeit, noch auf Märkten an.

S. www.gaertnerhof-wendengarten.de

Dazu ein paar Tipps.

Der Kohl hat in der Regel sehr kräftige Blattrippen, die unbedingt entfernt werden müssen!

Und das sorgfältig! Wenn nicht, sind Fasern im Kohl und das ist kein Genuss!



Danach blanchieren, gut ausdrücken und zu Kugeln formen. Klar.

Ich schneide einen Großteil immer ein bis zweimal durch, damit die Blätter nicht zu groß sind.



Dann je kg so 200g milden **ungeräucherten** Bauchspeck kräftig anbraten.

Italienische Guanciale oder Pancetta ist auch ok, aber nichts geräuchertes.



Dazu gut 200 g. Zwiebeln und diese leicht bräunen lassen.

Dann den Kohl dazu und mit Wasser, besser Brühe aufgießen.

Früher nahm man Wurstbrühe. Ich nehme Hühnerbrühe und da geht auch eine Hühnersuppenpaste z.B. von Jürgen Langbein (Leider mit Palmfett)

Dazu dann Bauchfleisch in großen Stücken das nach der Kochzeit von sicher 1-2 Stunden, butterweich ist.

Dies wird dann in kleinere Stücke geschnitten und kommt dann mit in die Weck Gläser, für den Wintervorrat...

Keine Angst vor längeren Garzeiten. Der Kohl behält Biss, hat einen großartigen Geschmack und eine leichte Bitternote.

.....zum Würzen.

Der Industriegrünkohl wird meistens von Gewürzen und Rauch verstümmelt.

Vermeidet das, denn wir wollen ja Kohl schmecken.

Wer nun unbedingt was Geräuchertes haben will, soll das bitte getrennt garen und später zum Kohl geben.

Meine Favoriten. Sternanis, Nelken, viel Wacholder, Lorbeer und natürlich Pfeffer und Salz. Erst mal wenig und dann steigern! Aber wem sag ich das.

Dann die unvermeidlichen Bregenwürste von Waldmann, der die nach traditioneller Art herstellt. Achtung! Nicht zu lange im Wasser liegen lassen, sonst werden die kleiner.

Der Braten, Kassler, Bauchfleisch kommt extra auf den Teller.

Und natürlich die Birnen, möglichst klein und hart, mitkochen und servieren.

Leider gibt es die alten Sorten kaum noch zu kaufen.

Guten Appetit



Wintervorrat