

Rezept – Alles über Braunkohl

Braunkohl

Der Braunschweiger hat eine ganz besonderes Verhältnis zu seinem Braunkohl. Zum einen heißt er Braunkohl, aber nicht etwa, weil das „Braun“ von Braunschweig kommt, auch nicht, weil es immer so war – wenn das auch eine Begründung ist, die mir von dem absolutistischen Wahrheitsanspruch her am besten gefällt. Es gibt bei den Kohlsorten dutzende, wenn nicht gar hunderte regionaler Sorten. Jedes Dorf hatte seine eigene Sorte, die aus den früher üblichen samenfesten Pflanzen weitergezüchtet wurde. Und der Kohl in der Gegend um Braunschweig war als Pflanze eher lila, und wurde nach dem Kochen braun. Und das war eben Braunkohl, im Gegensatz zu dem heute üblichen Grünkohl. Es gibt auch Sorten, die auf der Erde aus einem kurzen Strunk wachsen, und die als Oldenburger Palme bekannten hochstämmigen Sorten. Als sich der industrielle Anbau durchsetzte, und der Konsumentengeschmack eher die appetitlichere grüne Farbe bevorzugte, war es um den Braunkohl geschehen. Heutzutage gibt es den echten Braunkohl nur noch von Liebhabern gezüchtet. Alles, was im großen Umfang auf den Markt kommt oder als Dosenware in den Regalen steht ist Grünkohl. Damit wäre das auch geklärt.

Die einzelnen Zutaten beim Braunkohlessen.

- Braunkohl
- Steeke
- Schlachtebrühe
- Schweinebacke
- Kasseler
- Bregenwurst lose, frisch und geräuchert
- Eingemachte Birnen
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- süße Pellkartoffeln



Rezept – Alles über Braunkohl

Beim Braunkohlessen geht es um die Vielfalt der Zutaten und Komponenten. Das macht den Reiz aus, und ist auch eine Herausforderung für die Hausfrau. Besonders wenn es Bratkartoffeln oder die süßen Pellkartoffeln geben soll.

Zunächst der Braunkohl, um den es ja schließlich geht. Dosenware geht, ist aber bei weitem nicht so toll, weil derjenige, der Dosen aufreißt, meist die billigsten kauft. Deren Inhalt ist fein gecuttern wie Rahmspinat. Kein Braunschweiger würde so etwas selber zubereiten, geschweige denn essen. Dosen sind in Ordnung, wenn es eine gute Qualität ist, ich bevorzuge die Sorte „Lipperland“, seit es keine von Sonnen-Bassermann, Gustav Dommes oder Brunsviga mehr gibt. Wobei ich gestehen muß, daß zu der Zeit, als Brunsviga oder Dommes noch produzierten, ich den Braunkohl nur von meiner Oma gekocht bekam und ihn noch nicht besonders mochte.

Der Braunkohl wird nach dem ersten Frost geerntet und gegen den Strich von den Blättern gestreift. So erhält man grobe Stücke ohne die harten Stengel. Dann wird vorzugsweise draußen das Grünzeug in großen Wannen gewaschen und in einem großen Kessel mit kochendem Salzwasser portionsweise blanchiert. Dabei fällt die Masse schon gewaltig in sich zusammen. Und der größte Teil des Gestanks beim Kochen bleibt draußen. Mit dem blanchierten Kohl geht es dann in die Waschküche an den Holzherd mit dem großen Einkochtopf, denn Braunkohl kocht man immer in großen Mengen und zum Aufwärmen. Dazu kommt reichlich Schweineschmalz in den Topf, darin werden Zwiebeln angeschwitzt, dann kommt der Kohl dazu und wird mit Schlachtebrühe (frische oder vom letzten Jahr in Gläsern eingekocht) aufgegossen. Gewürzt wird mit Piment oder mit Pfeffer und etwas Nelken. Salz nicht vergessen, aber sparsam, da man nicht weiß, wie viel Salz die weiteren Zutaten in das Essen eintragen. Was Pflicht ist, das ist eine Dose lose Bregenwurst, die in den Kohl gegeben wird. Dann kann man noch eine geräucherte Schweinebacke mitgaren. Damit



Rezept – Alles über Braunkohl

sollte das Gericht schon genug Geschmack bekommen haben. Braunkohl muß glänzen wie eine frisch gepflügte Ackerscholle.

Würste und Fleisch im Kohl garen oder nicht? Das ist eine immer wieder kontrovers diskutierte Frage. Man kann das machen. Man kann aber auch das Bauchfleisch in Brühe oder nur in Wasser separat kochen und die Würste dann die letzten zehn bis 20 Minuten in der Brühe mitziehen lassen, kochen sollten sie nicht mehr. Wenn man versucht das Fleisch in dem Kohl gar zu bekommen, dann heißt das auch, daß man den Kohl wenigstens anderthalb Stunden zusätzlich kocht, was ihm die Struktur und angenehme Konsistenz raubt. Früher hat das niemanden gestört, aber heute darf der Kohl dem Biß noch etwas Widerstand entgegensetzen. Daher koche ich das Bauchfleisch nebenher und legen maximal die vorgebrühten Würste zum Aufwärmen (bei 80 °C) für eine Viertelstunde in den Kohl. Die rohen Bregenwürste müssen mindestens 20 Minuten garen. Das Kasseler gehört eigentlich nicht mit in den Kohl, sondern in den Backofen, das belegt keine Kapazitäten auf dem Herd und ist völlig problemlos. Einfach in einen Bräter geben, ein paar Zwiebeln dazu und reinschieben, nach anderthalb Stunden bei 180 °C rausnehmen und aufschneiden.

Am nächsten Tag kommt dann alles an Fleisch und Würsten in den Kohl zum Aufwärmen.

Was kann man dem Kohl sonst noch antun? Zucker, Rübensaft und ähnliche Dinge kommen in Braunschweig nicht auf den Kohl, das ist die Sache von Schleswig-Holstein.

Haferflocken werden auch gerne mal mit untergerührt, damit der Kohl nicht so suppig ist. Das muß man bei der gecutterten Variante vielleicht machen, bei der Handgerupften aber auf keinen Fall. Damit nicht so viel Brühe auf dem Teller landet, sollte man den Kohl mit einer Gabel oder einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen.

Rezept – Alles über Braunkohl

Steeke

Zu einem ordentlichen kalorienreichen Braunkohlessen ist „Steeke“ erste Wahl. Was ist „Steeke“ genau? Früher war es das Stück am Schwein, in das der Schlachter gestochen hat, um es abzustechen. Die Ränder sind blutunterlaufen und für die Wurstherstellung nicht geeignet, daher wurden sie zuerst mit gekocht und dann sofort frisch beim Schlachtefrühstück verzehrt. Es handelt sich dabei um sehr fette Stücke am Hals und auch der Backe, eigentlich nur fetthaltiges Bindegewebe ohne Muskelanteil. Das kann man heutzutage 98 % der Gäste nicht anbieten. Daher hat sich Bauchfleisch als Alternative durchgesetzt. Die modernen Schweine sind auch bei weitem nicht so fett, wie das früher der Fall war, und so bekommt der Verbraucher auch bei dem Bauchfleisch sehr viel Muskelfleisch und recht wenig Fett. Eine solche Portion Bauchfleisch mit ausgelösten Rippen muß etwa anderthalb Stunden kochen. Entweder in Brühe oder in Wasser mit Pfeffer und Salz, Lorbeer, ein paar Körner Piment und evtl. einer Zwiebel.

Beim Steeke ist die Schwarte noch vorhanden, die beim Erkalten eine Konsistenz wie Gummibärchen bekommt. Daher sollten sie Bauchfleisch immer frisch auf den Punkt kochen und in der Brühe belassen, bis Sie das Essen ausgeben. Ansonsten verkleben die Scheiben und werden unansehnlich.

Schlachtebrühe

Zu einem ordentlichen Braunkohlessen – eher gesagt zu dem Kochen – gehört Schlachtebrühe dazu. Einerseits weil sie in den ländlichen Haushalten vorhanden ist, und weil damit natürlich Geschmack an das Essen kommt. Früher wurde überall in den Haushalten noch geschlachtet, und da der Hausschlachter immer nur in einem Haus schlachten konnte, bekamen die Nachbarn immer eine Milchkanne Brühe. So ging das den ganzen Winter über. Wer selber schlachtete, der kochte die Brühe in



Rezept – Alles über Braunkohl

Einweckgläser ein. Als Schweinetee ist die Brühe auch ein guter Warmmacher aus der Thermoskanne bei der Braunkohl-Wanderung.

Schweinebacke

Dieses Stück vom Schwein ist nur etwas für Liebhaber. Fast kein Muskel, aber Fett in Massen und Bindegewebe, das muß man schon wirklich mögen. In den Braunkohl gehört unbedingt ein Stück geräucherte Schweinebacke. Das Räuchern ist dazu da, der Backe möglichst viel Geschmack mitzugeben, sie wurde daher gepökelt und als erstes mit in den Rauch gehängt und bei allen Räuchergängen darin belassen. Ähnlich wurden die Eisbeine behandelt, die hinterher fast schwarz waren, aber in der Erbsensuppe einfach nicht fehlen durften. Die frische Backe als Steeke zu kochen ist auf jeden Fall möglich, sollte aber von den Gästen abhängen. Wie gesagt, befindet sich an der Backe so gut wie kein Fleisch. Die im Kohl mitgekochte geräucherte Backe sollten Sie mit auftragen, vielleicht mag sie ja einer der Gäste.

Kasseler

Damit die Fleischplatte bunt aussieht, ist Kasselerhacken mit Knochen genau das Richtige. Mit ein paar Zwiebeln im Bräter im Backofen gegart ist er mit wenig Arbeit verbunden und bringt einen anderen Geschmack mit auf den Tisch. Schneiden Sie den Hacken mit einem beherzten Schnitt vom Knochen, auch wenn dort noch viel Fleisch verbleibt. Der Knochen kommt am nächsten Tag mit in den Kohl, und es findet sich immer einer, der den Knochen abnagen möchte. Schneiden Sie die Scheiben nicht zu dünn, lieber einen Zentimeter dick, und dann teilen Sie die Scheiben noch einmal in der Mitte oder dritteln sie sogar. Die Gäste möchten von allem einmal nehmen, da sind kleinere Stücke hilfreich.

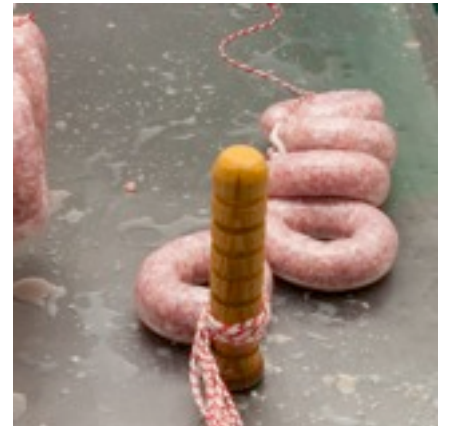
Rezept – Alles über Braunkohl

Bregenwurst lose, frisch und geräuchert

Die wichtigste Komponente neben den Braunkohl. Jetzt sollte auch die Frage kommen: „Wie ist sie denn?“ Jeder hat bei Bregenwürsten seine eigene Vorstellung, und so gibt es die Verfechter der frischen, der geräucherten, der festen und der weichen Bregenwurst. Was ist überhaupt eine Bregenwurst? Der Name kommt von der einen Zutat, die heute nicht mehr oft verwendet wird, dem Schweinebregen, was das Gehirn ist und die Wurst so weich macht. Eigentlich ist sie nur eine frische, rohe Mettwurst aus Schweinefleisch, Schweinebauch, Zwiebeln und – heutzutage ganz selten – Schweinebregen. Ich bevorzuge bei der Form die Kringel, die so klein sind, daß man diese gerade so zu einem Ring legen kann, etwa mit dem Gewicht einer Bratwurst oder noch etwas weniger. Der Inhalt sollte sich bei der frischen, nicht geräucherten Bregenwurst aus dem Darm streichen lassen. Wenn man die Wurst schneiden kann wie eine Currywurst, dann sind Schwarten mit dabei, die dort eigentlich nichts zu suchen haben. Die kleinen Würste haben den Vorteil, daß die Gäste sowohl eine frische als auch eine geräucherte essen können, es muß ja auch noch Steeke und Kasseler auf den Teller passen.

Die Wurst gart im Darm quasi im eigenen Saft und ist frisch aus dem Kessel prall gefüllt und spritzt gewaltig, wenn man sie ansticht. Nebenbei gesagt gehört es sich einfach, daß die Würste in der Küche geprickt werden, damit die Gäste sich beim Anstechen nicht gegenseitig einsauen. Eine ordentliche Bregenwurst spritzt schon mal bis über den Tisch. Je peinlicher ein Treffer ist, desto weiter spritzt die Wurst, um auch zu treffen. Der gewiefte Braunschweiger legt den Kohl über die Wurst und sticht dann mit der Gabel hinein, so daß der Saft in den Kohl geht und nicht über den Tisch.

Von der Bregenwurstmasse gehört ein ordentlicher Schlag in den Braunkohl. Dazu verkaufen viele Schlachter die Bregenwurst in Dosen eingekocht oder die Masse sogar lose in Tüten



Rezept – Alles über Braunkohl

vakuumiert. Beides ist gut zu verwenden, und wenn es das nicht gibt, dann streicht man eine frische Bregenwurst aus dem Darm.

Wenn wir endlich eine Bregenwurst gefunden haben, die uns schmeckt, dann können wir die noch einmal essen, denn dann gibt es ja schon Spargel.



Eingemachte Birnen

Zum Braunkohl kommen auf jeden Falle eingemachte Birnen mit auf den Tisch, und zwar nicht als Nachtisch, sondern gleichzeitig mit dem Hauptgang. Das war schon immer so, und so soll es auch bleiben. Einige Landfrauen schwören auf Kochbirnen, die einfach auf den Braunkohl gelegt werden und mitkochen. Das verleiht dem Kohl eine süße, fruchtige Note, ist aber hier unüblich, eher in den Gegenden, die den Kohl auch süß essen. Essen Sie die Birnen lieber nebenher.



Bratkartoffeln

Richtige Bratkartoffeln bekommt man eher in der Gastronomie als in einem Privathaushalt, weil einfach der Herd mit vier Flammen zu klein ist. So richtig passen sie auch nicht dazu, denn eine Bratkartoffel sollte knusprig sein, aber weicht durch die Brühe vom Kohl schnell durch und ist dann eher langweilig. Wenn Sie schon Platz für eine Pfanne haben, dann sollten sie auf die süßen Pellkartoffeln setzen (s.u.).

Salzkartoffeln

Zum Braunkohl gehört eine schöne, gelbfleischige Kartoffel einfach dazu. Als Salzkartoffel selbstverständlich. Und von Hand geschält und in einem richtigen Topf gekocht. So kann man die Brühe und den Saft der Bregenwurst schön aufnehmen und genießen.

Rezept – Alles über Braunkohl

Süße Pellkartoffeln

Die süßen Pellkartoffeln sind im Braunschweiger Land nicht ganz so verbreitet, wie das eigentlich sein könnte. Es handelt sich dabei um pflaumengroße Kartoffeln, die als Pellkartoffeln gekocht werden. Am nächsten Tag werden sie gepellt und dann in einer großen, schweren Pfanne in viel Schweineschmalz angebraten. Sobald sie braun sind, wird Zucker darüber gestreut, und tüchtig umgerührt, so daß er karamellisiert und seine Süße verliert. Diese Kartoffeln gibt man vorzugsweise in der Pfanne auf den Tisch, denn das ist eine klebrige Angelegenheit. Komischerweise sind diese Kartoffeln als erste vergriffen. Die aufwendige Zubereitung vom langwierigen Pellen bis zum Karamellisieren in einer Pfanne mit begrenztem Platz – weil jede Kartoffel alleine liegen muß – sorgt dafür, daß diese Zubereitungsart als erste wegfällt, wenn ein paar Gäste mehr kommen. Umso begeisterter sind die Gäste, wenn man diese Spezialität anbietet.



So wärmt man den Kohl richtig auf

Das Steeke und die Würste, auch die schon angeschnittenen, sollte man nicht in der Mikrowelle erwärmen. Durch die scharfe Trennung zwischen Fett und Fleisch wird das Steeke nur ungleichmäßig warm und bekommt auch einen komischen Beigeschmack. Besser ist es, diese Sache im Kohl oder in der Brühe zu erwärmen. Damit das mit dem Aufwärmen auch klappt, dürfen Sie die Brühe nicht aus dem Topf entfernen, sondern immer schön den Kohl herausnehmen und abtropfen lassen.

Wichtig: Der Topf steht immer auf dem Herd und jeder nimmt sich im Vorbeigehen abends mit den Fingern einen Bissen von dem kalten Kohl.

Rezept – Alles über Braunkohl

Senf, Maggi und Co.

Zum Steeke gehört Pfeffer und Salz, Maggi und Senf einfach dazu, ohne das geht es nicht. Auch für die Bregenwurst ist Senf eigentlich ein Muß. Beim gemeinsamen Essen im Familienkreis können sicherlich Tuben mit Senf auf den Tisch gestellt werden, aber bei größeren Gesellschaften sollten Sie den Senf aus Gläsern in kleinere Schüsseln umfüllen. Was gar nicht geht sind diese großen gelben Quetschflaschen, die man erst noch umdrehen und schütteln muß, damit man als erstes das abgesetzte Wasser auf den Teller bekommt. Und dann hört man das Röcheln der Flasche und die Geräusche wie Durchfall, wenn der Senf herausspritzt. Eine grauenhafte Vorstellung.

Der Pfeffer sollte in keinen Schüsseln gereicht werden und nicht zu fein gemahlen sein. Man nimmt ihn mit den Fingern ebenso wie das Salz aus der Schüssel. Maggi kommt in der typischen Flasche auf den Tisch, aber achten Sie darauf, den Ausgießer vorher in einen vorzeigbaren Zustand zu versetzen, dort lagert sich gerne mal eine Menge schwarzer Schlacke ab.

So geht es auch, aber schlecht.

Vor einigen Jahren hatte ich mal wieder an einer Braunkohlwanderung teilgenommen. Die Wanderung ging so, könnte man schicker machen, aber eben im Rahmen der Möglichkeiten der Ausrichtenden. Dann das Essen. Ein Caterer hatte ein Buffet aufgebaut. Fangen wir mal mit dem Braunkohl an. Eine suplige Geschichte wie Rahmspinat, nur Kohl, kein Brocken Fleisch, kaum Fett, keine Struktur, nur grüne „Schlotze“. Dazu fast weiße Kartoffeln aus der Schälmaschine, irgendein Convenience-Produkt – im Dampfgarer erhitzt –, von kochen möchte ich dabei nicht sprechen. Die Bregenwürste waren ebenfalls Industrieware, gerade Dinger, von der

Rezept – Alles über Braunkohl

Konsistenz wie Krakauer, Gott sei Dank kein Knoblauch dran, obwohl mich das weder gewundert noch gestört hätte. Das Bauchfleisch wartete schon längere Zeit aufgeschnitten in einem Rechaud, daher war es nicht mehr appetitlich hell, sondern angetrocknet, die Scheiben an der Schwarte verklebt, und alles unappetitlich braun. Das ganze Essen war in Wärmebehältern aufgebahrt, dahinter ein Koch mit Kochjacke und den Händen in der Tasche, der eigentlich nur darauf wartete, daß er abräumen und verschwinden konnte.

Was mich am meisten erstaunte – neben der Tatsache, daß ein renommierter Caterer sich traut so etwas abzuliefern – waren die Aussagen der Gäste, die neben mir eher fraßen wie Schweine am Trog, und dabei grunzten: „Lecker, und nur sechs Euro!“

Bregenwurst

- 1 Teil fetter Bauch oder Schweinebacke
- 1 Teil Fleisch (Schulter oder mageren Bauch)
- 1 Teil gebrühte Zwiebel (Das Brühen ist wichtig, sonst wird sie bitter!)

pro kg Masse

- 20 g Salz
- 4 g Pfeffer
- ½ g Kümmel
- ½ g Macis
- ½ g Piment

Zuerst brühen Sie die Zwiebeln im Ganzen, denn roh würden sie schnell oxidieren und einen unangenehmen Geschmack in die Wurst bringen, besonders wenn man sie einige Tage hängen lassen und räuchern möchte. Sie können die Zwiebeln auch in der Pfanne mit etwas Öl oder Schmalz anschwitzen. Die Zwiebeln, das Fleisch und die fetten Teile werden in wolfgerechte Stücke geschnitten und mit der Gewürzmischung



Rezept – Alles über Braunkohl

bestreut. Dann kommt alles durch die 3-mm-Scheibe des Wolfes und wird durchgeknetet, bis eine bindige Mischung entsteht. Diese füllen Sie in den Wurstfüller.

Die Bregenwurst wird im Schweine-Darm 28/30 in kleinen Kringeln in Paaren abgebunden, um eine Hälfte nach einem Tag zwei bis dreimal überzuräuchern. Die andere Hälfte wird roh belassen und bei 80 °C eine Minute pro mm Durchmesser gebrüht, um die Haltbarkeit im Kühlschrank so zu verlängern, daß die rohe zeitgleich mit der geräucherten zubereitet werden kann. Es ist natürlich auch möglich, die rohe Bregenwurst sofort in Portionen wegzufrieren.

Die Bregenwurstmasse sollte auf jeden Fall auch in Dosen oder Gläsern eingekocht werden, um beim Braunkohlessen mit einer Dose dem Kohl Geschmack und Einlage zu geben. Mit etwas angeschwitzter Zwiebel in einer Pfanne warmgemacht ist es in Niedersachsen eine schnelle Beilage zu Pellkartoffeln. Dazu eine Zwiebel in einer Pfanne in Fett anschwitzen, eine Dose Bregenwurst dazugeben, zwei Eßlöffel Mehl und die Dose mit Wasser gefüllt. Wenn Sie die Kartoffeln aufgesetzt haben, dann ist die Bregenwurst als Stippe fertig, wenn die Kartoffeln gar sind.

Bregenwürste sind als kleine Würste besser zu handhaben, denn die Gäste beim Braunkohlessen können eine geräucherte und eine rohe Wurst essen.

Braunkohlwanderung

Das richtige Rezept für eine Braunkohlwanderung, die Ihren Gästen so noch lange in der Erinnerung bleibt. Feuern Sie am Treffpunkt ein Feuer an und treffen Sie dort die fröhlichen Mitwanderer. Wenn das Feuer heruntergebrannt ist, stellen Sie den Dutch-Oven in das Feuer und wandern los. Kommen Sie nach zwei Stunden zurück, ist der Braunkohl fertig und Sie



Rezept – Alles über Braunkohl

brauchen nur noch die vorbereiteten Bratkartoffeln anzubraten, nach 15 Minuten hat jeder sein Essen heiß auf dem Teller.

Für den Dutch-Oven:

- Schmalz
- Zwiebelwürfel
- Braunkohl (Grünkohl) aus der Dose oder fertig vorgekocht (pro Person 250 Gramm Dosenware oder 500 Gramm frische Ware, gerne auch mehr)
- Brühe
- lose Bregenwurst aus der Dose
- Pfeffer, Salz und Piment

Je Person:

- eine frische und eine geräucherte Bregenwurst
- eine Scheibe Bauchfleisch
- eine Scheibe Kasseler

Einen guten Schlag Schmalz in den Dutch-Oven geben, Zwiebeln darin anschwitzen, den Braunkohl dazugeben und mit der Brühe angießen. Ist er noch nicht gewürzt, dann jetzt salzen und pfeffern und mit etwas Piment Geschmack geben. Die Bregenwurst aus der Dose über dem Braunkohl zerpfücken und untermischen. Die Bregenwürste und Fleischscheiben unter den Braunkohl legen. Mit wenig Oberhitze lassen Sie den Topf in der heißen Glut stehen. Denken Sie daran: „Braunkohl muß glänzen wie eine frisch gepflügte Ackerscholle!“

Das Kasseler können Sie auch in einem weiteren Dutch-Oven am Lagerfeuer im Ganzen braten.

Das Bauchfleisch und die Bregenwürste können auch bei Platzproblemen frisch im Kessel gekocht werden. Zuerst das Bauchfleisch etwa eine Stunde kochen, und dann die Bregenwürste dazugeben und nur noch ziehen lassen. Dazu gehört Pfeffer, Salz, Maggi und Senf.

Rezept – Alles über Braunkohl

Süße Bratkartoffeln

Zum Grünkohl gibt es eine Spezialität: Süße Bratkartoffeln. Das hört sich im ersten Moment komisch an, aber wer sie einmal gegessen hat, wird sie immer wieder wollen.

Kochen Sie am Vorabend etwa pflaumengroße Pellkartoffeln und lassen diese abkühlen. Am nächsten Tag werden die Kartoffeln gepellt und sind dann schön "speckig". Nehmen Sie eine große Eisen- oder Gußeisenpfanne und erhitzen Sie Schmalz oder Butterschmalz und geben Sie die Kartoffeln im Ganzen hinein. Sobald diese rundum schön braun und knusprig sind, bestreuen Sie die Kartoffeln mit Zucker und lassen diesen karamellisieren, so daß er seine Süße verliert. Sie müssen dabei aufpassen, daß er nicht zu weit verbrennt und bitter wird. Die Gußeisenpfanne speichert sehr viel Hitze, es hilft, die Pfanne zum Karamellisieren vom Feuer zu nehmen.

Für Bratkartoffeln aus der Pfanne:

Pro Person

- ½ Tasse Speckwürfel
- ½ Tasse Zwiebelwürfel
- 2 Tassen gekochte Kartoffeln in Scheiben
- getrockneter Majoran, Kümmelpulver
- Pfeffer und Salz

Gute Bratkartoffeln zu machen ist eine Kunst, die aber leicht zu lernen ist: Wichtig ist die Tatsache, daß gute Bratkartoffeln fettig sind und sein müssen. Nehmen Sie eine möglichst große Pfanne oder einen großen Dutch-Oven (nicht den Deckel des Dutch-Ovens, der hat keinen Rand). Erhitzen Sie viel Schmalz in der Pfanne und geben Sie Speckwürfel dazu, braten Sie diese glasig.

Dann folgen die Kartoffeln. Damit diese gut braun werden, muß die Pfanne entsprechend groß sein, dann hat jedes Stück auch

Rezept – Alles über Braunkohl

reichlich Kontakt mit dem heißen Boden der Pfanne. Jetzt ist es wichtig, die Pfanne gut zu schwenken bzw. die Kartoffeln gut durchzurühren, wenn die Pfanne zu schwer ist. Sind die Kartoffeln braun, kommen die Zwiebeln dazu – nicht vorher, sie verbrennen sonst!

Sobald die Zwiebeln glasig werden, würzen Sie mit Pfeffer und Salz, wenig Kümmelpulver und viel Majoran – mehr als man glaubt, daß genug ist. Dieses Gewürz paßt hervorragend zu Bratkartoffeln.

Zum Essen stellt sich jeder mit seinem Teller an und erhält einen Schlag Braunkohl, eine Bregenwurst, eine Scheibe Bauchfleisch und Kasseler. Sollte auf dem Teller noch Platz sein, dann wird dieser vorsichtig mit den Bratkartoffeln gefüllt. Als Aperitif vorweg eignet sich ein eiskalter Doppelkorn, als Getränk dazu ein eiskalter Doppelkorn, eventuell mit einem kalten Bier, und als Absacker und Fettspalter hinterher natürlich ein eiskalter Doppelkorn.

Diese und weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite: www.venatus.de und ein kostenloser Katalog ist erhältlich bei:

VENATUS

Pastorenberg 4

31167 Bockenem OT Hary

Tel. (05067) 24 71 50

Fax (05067) 24 71 53

info@venatus.de

www.venatus.de