

Hallo ihr Aalener Köche,

hier mein Grünkohlrezept für 10 Personen.

Die Zubereitung ist unterschiedlich aber klassisch norddeutsch ist:

### **Grünkohl mit Kasseler, Kohlwürsten\*, ( und/oder ) Pinkel\*\* und Röstkartoffeln**

\* Einige sagen auch Kochwürste. \*\*Pinkel wird in Bremen, Ostfriesland und Friesland gegessen. Kann, muss aber nicht.

Für die Mengen gilt: In großer Runde wird häufig mehr gegessen und ob „Viel“- oder „Wenig“ Esser dabei sind.

Ehernes Gesetz: Es darf nichts „alle“ werden.

Grünkohl	ca. 5,0 Kg ( Gefroren* und fertig gerupft )
Zwiebeln	ca. 6 - 8 Stck ( nach Geschmack und Größe )
Koch / Kohlwürste	ca. 20 Stck ( wenn Pinkel entspr. weniger )
Pinkel ( wenn möglich )	ca. 10 Stck
Kasseler	ca. 2,0 - 2,5 Kg im Stück .
Durchwachs. Speck	ca. 800 g ( nach Geschmack )
Fleischbrühe	ca. 1,5 Ltr. ( + - nach Bedarf )
Haferflocken	zum Binden nach Bedarf
Schweineschmalz	nach Bedarf
Muskatnuss	
Zucker	
Salz	
Für die Röstkartoffeln:	
Dillinge**	ca. 1,5 Kg
Butter	ca. 250g
Brauner Zucker	

\* Meine Erfahrung ist, beim Grünkohl setzt sofort nach der Ernte der Welkprozess ein. Den „frischen“ Kohl den man auf dem Markt kauft, ist bereits meistens ca. 3 Tage und länger alt und hat sich daher schon geschmacklich gegenüber dem erntefrischen Kohl verändert. Daher ist der gefrorene Grünkohl ( nur die Röschen ), der ja bereits ca. 4 – 5 Std. nach der Ernte schockgefroren wird, wie erntefrischer Grünkohl und daher meiner Meinung nach, besser als der vom Markt. Außerdem der Kohl ist küchenfertig. Das Putzen entfällt auch.

\*\* Ich weiß nicht ob Dillinge außerhalb Nordd. bekannt sind. Dillinge sind besonders kleine, festkochende und runde Kartoffeln. Hier in Nordd. gibt es sie meistens auch nur zur Grünkohlzeit.

### **Grünkohl**

Den gefrorenen Grünkohl an/auftauen mit den klein geschnittenen Zwiebeln in der Pfanne und dem Schmalz kurz anbraten. Bei der Menge muss man das Portionsweise machen. Das ist auch gut für den Geschmack.

Dann entweder im Topf oder auf einem tiefen Backblech - oder wie ich - in einer Ofenpfanne ( Miele hat so etwas ) im Rohr weiter garen. Die Brühe immer jeweils mengenmäßig entsprechend dazugeben.

3 Kochwürste längsseitig aufschneiden, die Seiten aufklappen und auf/in den Kohl legen.

Weiter 3 - 5 Scheiben Kasseler mit den durchwachsenen Speck ( in mehreren Teilen ) in den Kohl legen.

Sofern Pinkel vorhanden sind , 3 Pinkel aus der Haut nehmen und in den Grünkohl einrühren.

( Ohne Pinkel geht das aber auch, dann eben eventl.1 Kohlwurst mehr )

Die Koch/Kohlwürste, Speck und den Kasseler nehme ich vor dem servieren wieder raus.

Zucker, Pfeffer, Salzen und Muskatnuss. ( Vorsicht, lieber nachwürzen )

Grünkohl muss „durch“ sein. Deswegen setze ich ihn bereits ein Tag vor dem Essen an.

Den Kohl ca. 1 1/2 Stunden - und teilw. länger - im Ofen ( ca. 180 – 200° ) bzw. Topf garen.

Es kann dauern bis der Geschmack kommt.

Abends wärme ich den Kohl noch einmal auf und schmecke ihn im warmen Zustand dann ab.

Wenn ich nachwürzen muss, lasse ich ihn noch ca. 30 min garen. Über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag, jetzt muss er aber schmecken... Ca. 45min. vor dem servieren, den Kohl wieder aufwärmen. Ca. 30 Minuten vor dem Ende die mitgekochten Kasslerscheiben, Kohlwürste und Speck aus dem Grünkohl rausnehmen und entsorgen.

Dann die –zum Essen -Kochwürste und die Pinkel auf / in den Kohl legen. Nach ca. 20-25 Minuten rausnehmen und warm stellen. Dann noch ca.10 Minuten vor Schluss ( bei wenig Hitze ) die Haferflocken ( zum Binden nach Bedarf ) einstreuen und einrühren. Aufpassen das er nicht anbrennt. Der Grünkohl ist fertig.

### **Kasseler**

Den Kassler im Stück, im Bratschlauch - gesondert im Backofen - ca. 45 min ( je nach Größe und Höhe ) braten/backen. So bleibt er schön saftig. Zum servieren dann aufschneiden und mit den Würsten auf den Kohl legen. Der Kassler kann deshalb gesondert braten, weil wir ja schon einige Scheiben – für den Geschmack – im Grünkohl haben mitkochen lassen. ( Die sind ja dann auch trocken und ausgekocht. )

### **Röstkartoffeln**

Kleine Kartoffeln ( Dillinge )mit Schale kochen. Abkühlen lassen. Die Kartoffeln pellen und in die Pfanne mit gut Butter geben und mit braunem Zucker bestreuen. Immer schön die Pfanne bewegen ( die müssen ständig rollen beim Braten... ) so ca. 10 – 15min. man kann sehen wenn sie goldbraun sind. Röstkartoffeln ( röstfrisch ) von der Pfanne auf den Teller servieren. (Möglichst nicht lange warm halten ) So schmecken sie. Lieber eine 2. Serie auflegen.

### **Getränke**

Zum Grünkohl schmeckt ein kühles, würziges und herbes Bier. Möglichst frisch gezapft. ( Bei ab 10 Leuten kann man schon mal 1 Fass aufmachen. ) Allein das Zapfen schafft auch Atmosphäre. Zum Grünkohl wird, – der nordd. Sitte nach - ein „Klarer“ das ist ein Korn oder ein Aquavit getrunken. ( ich habe nie anderes kennen gelernt ) Beides sind eben typische nordd. Schnäpse.

Für nicht Norddeutsche: Wir trinken diesen Schnaps eiskalt. D.h. die Flasche **und** die Gläser kommen einen Tag zuvor in die Gefriertruhe (!) Keine Angst der Schnaps gefriert nicht und die Flaschen platzen auch nicht.

Beim Servieren sind die Gläser weißgefroren und der Korn / Aquavit ist dann ölig eiskalt.

Getrunken wird so, das der gesamte Inhalt auf einmal in den Mund genommen wird und dann 1 – 2 mal durch die Zähne gezogen wird. Dann entfaltet er auch seinen Geschmack.

### **Zum Schluss ein Trinkspruch:** ( mundartlich )

Nich lang schnaggen, Kopp in`n Naggen un nich nibb`n .. kibb`n!

Übersetzung:

Nicht lange reden, Kopf in den Nacken legen und nicht nippen.. kippen.

### **Erklärung** ( Für Kochbären )

Geschmäcker sind bekanntlich unterschiedlich.

Richtig, nach 30 min. ist der Grünkohl zum Verzehr geeignet. Aber schmecken??

Aber ich kann hier selbstverständlich nicht für alle nordd. Geschmäcker sprechen.

Meistens wird jedoch deshalb 1 Std. Garzeit angegeben weil einerseits der Saft vom Kassler und Speck den Kohl geschmacklich beim Garen verfeinern soll, andererseits jedoch soll der Kasseler nicht verkochen und austrocknen. Da ist 1 Std. Garzeit meiner Meinung nach häufig ein Kompromiss zu beiden Seiten.

Bei meiner Art der Zubereitung ( Kasseler gesondert im Bratschlauch saftig braten ) kann ich unbegrenzt garen und so kann der Fleischsaft – weil ja einige Scheiben Kassler, der Speck und die Wurst im Kohl verkochen - geschmacklich voll in den Kohl eindringen.

Ein weiterer Vorteil: ich kann mit der Menge des Fleisches im Grünkohl und mit der Garzeit den Geschmack jederzeit nach eigenem Gusto variieren.

Und dann schmeckt er! Zumindest meine Gäste haben sich immer bei mir beschwert.

... weil sie zuviel gegessen hatten.

Rolf