Alles Kohl...

Kohlrezepte aus Stuhr

BRINKUMER INTERESSEN GEMEINSCHAFT e.V.

Aus Anlass des 1. Kohl & Pinkelfestival im Jahre 2007 wurden im Rahmen eines von der BRINKUMER INTERESSEN GEMEINSCHAFT e.V. ausgeschriebenen Wettbewerbs die folgenden Kohlrezepte eingereicht:

Seite

Grünkohl Eintopf - Leni Amelsberg.....3

Brauner Kohl und Pinkel aus dem Hause Buhr - Klaus Buhr.....3

Braunkohl - Helma Dettmer.....4

Grünkohl - Horst Hameister.....4

Birgit´s Grünkohl.... mal ganz ANDERS! - Birgit Höhl.....5

Grünkohl, Kraus- oder Braunkohl - Eva Rauschert.....5

Ungehackter Grünkohl - Eva Rauschert.....6

Grünkohl - Eva Rauschert.....6

Bruunkohl un Pinkle „Op´e Herrlichkeit“ - Annemarie Schumacher..7

Wir danken allen Köchinnen und Köchen, die sich beteiligt haben, wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen und Guten Appetit.

Grünkohl Eintopf - Leni Amelsberg

für 6 Personen

2 Gläser Grünkohl

3 Zwiebeln (klein hacken)

500 gr. gewürfelte Kartoffeln

1/4 l. Wasser

125 gr. Perlgraupen (mittel)

1 kg Kassler Bauch

1 kg Kassler Nacken

Brauner Kohl und Pinkel aus dem Hause Buhr - Klaus Buhr

Zutaten:
Gefrierkohl lose aus dem Beutel
Zwiebeln
Gänseschmalz
Hafergrütze
Pfeffer und Salz, etwas Zucker
Kassler Nacken – Knochen lasse ich vom Schlachter auslösen
Frischen Schweinebauch – Knochen ausgelöst
Bremer Pinkel im Kunstdarm – von Schlachter Holtkamp (wichtig!)
Auf Wunsch meiner Schwiegersöhne gibt es auch Oldenburger Pinkel
Kochwurst und/oder Cabanossi, weil die herzhafter sind!

Nun geht es los:
Den gefrorenen, losen Kohl setze ich mit wenig Wasser und den ausgelösten Nackenknochen bei niedriger Temperatur auf.

Viele klein geschnittene Zwiebeln dünste ich inzwischen mit dem Gänseschmalz (ausgelassenes Fett der Weihnachtsgans) an, füge reichlich Pfeffer und Salz hinzu und gebe alles in den langsam schmorenden Kohl – den ich 2 – 3 Stunden köcheln lasse.

Den Kassler Nacken und den frischen Bauch salze und pfeffere ich, packe beide in je einen Bratschlauch und gare das Fleisch in der Saftschale im Backofen.

Pinkel und Kochwürste gare ich extra, um den Kohl nicht in Fett erstarren zu lassen.

Der Kohl wird dann noch mit dem Fleischsaft aus den Bratschläuchen verfeinert und mit einer Handvoll Hafergrütze und etwas Zucker abgerundet.

Dazu: Salzkartoffeln und/oder bei Tante Hanna in Otterndorf entlehnt:
Rundgebratene Kartoffeln“: dazu fische ich alle kleinen Kartoffeln kurz vor dem Abgießen aus dem Topf, wende sie in Sirup und brate sie in heißem Fett schwenkend in der Pfanne. Lecker!

Alles zum Kochen bringen, dann auf kleiner Flamme weiter kochen.

Insgesamt 2 Std. kochen. In der letzten 1/2 Std. die 6 Pinkel dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Guten Appetit.

Braunkohl - Helma Dettmer

Ich koche meinen Kohl nach einem alten Rezept von einer Köchin, die im Gasthaus Bellmann vor vielen Jahren die Gäste mit Ihrem Braunkohl verwöhnt hat.

Zutaten für 60 Personen:

1 Einkochtopf Kohl

1/2 Pfd. Kassler pro Person

1 Seite gestreiften Speck

1 1/2 Pinkel

1 1/2 Kochwurst

Schmelzflocken

Zubereitung:

Erst den Kohl abkochen, dann abgießen, dann Schmalz im Topf auslassen, ein Stück Fleisch dazu und dann den Kohl und mit Wasser auffüllen.

Restliches Fleisch und Wurst extra kochen. Den Kohl mit Senf, Zucker, Salz, Pfeffer und viel Zwiebeln abschmecken. Zum Schluß die Schmelzflocken dazu rühren.

Man isst Kartoffeln oder Bratkartoffeln dazu.

Guten Appetit.

Grünkohl - Horst Hameister

Ein Rezept, wie es nur selten unter dieser Sonne vorkommt:

Wir nehmen 1 kg frischen Kohl, Mosskrause, leichte Anteile von Lerchenzunge.

Dieser Kohl muss in den letzten 14 Tage Frost bekommen haben. Frost wandelt Stärke in Zucker, nach ca. 14 Tagen wird jedoch der Zucker wieder in Stärke verwandelt.

1- 2 Esslöffel Schweineschmalz, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 2 - 4 Pimentkörner, 250 g frisches Bauchfleisch, 250 g Kasseler, 4 Kochwürste, 250 g Pinkel (ich nehme beide zusammen, den Bremer und Oldenburger Pinkel und ca. 30 g Hafergrütze.

Der Kohl wird mit der Hand geputzt und ca. 10 Minuten blanchiert. Danach abtropfen lassen.

Dann Schmalz in einem großen Topf zergehen lassen, dazu die ganzen Zwiebeln, den Kohl, Salz, Pfeffer und Piment. Solange auf kleiner Flamme dünsten, bis der Kohl zusammenfällt. Dann ganz wenig Wasser, 1/8 L, dazugeben, dann Fleisch, Kasseler, Kochwürste dazugeben.

Bei kleiner Flamme 1 Stunde gar kochen. Dann die Pinkel dazu und weitere 20 Minuten

kochen lassen.

Dann alles Fleisch und Würste raus und die Hafergrütze dazu geben. Vielleicht noch etwas Wasser.

Und nun der Ultratrick: Wir rühren in diese Masse eine halbe bis ganze Bremer Pinkel und Oldenburger Pinkel mit unter, dann nehmen wir vom Kassler das rote halblose Fleisch vom Knochen und rühren das alles mit in den Kohl.

Durch Hafergrütze, Pinlkelwürste, Fleisch und der sich aufgelösten Zwiebel wird der Grünkohl farbig und erhält ein natürliches Aroma.

Danach wieder Fleisch und Würste rauflegen und nochmals 20 Minuten garen lassen.

Dazu empfiehlt sich eine festkochende Kartoffel Cilena vom Kartoffelbauern des Brinkumer Marktes (Samstag).

Während des Kochvorganges darf reichlich Bremer Bier getrunken werden, es lockert den Koch auf.

Zum Essen selbst ein kräftiges, kühles Pils, Haake-Beck und vielleicht den einen oder anderen Korn.

Auf keinen Fall sollten bei der Zubereitung Haferflocken, Zucker oder Schweinebacken benutzt werden.

Nun viel Spaß und Guten Hunger.

Birgit´s Grünkohl.... mal ganz ANDERS! - Birgit Höhl

(Auch geeignet als leckere Resteverwertung)

Man nehme:

2/3	Grünkohl	bereits fertig zubereitet nach Rezept.. oder wie gewohnt
1/3	Gekochte Kartoffeln	
	Butter	

Die Kartoffeln werden gestampft, sorgfältig mit dem Grünkohl vermengt und in einer gebutterten Pfanne, portionsweise, wie Puffer leicht knusprig und schön goldig gebraten.

Dazu "kann" Pinkel, Kassler, Kochwurst, Bauchfleisch, eben ALLES, was zu einem Grünkohlessen traditionell dazugehört, gereicht werden.

Grünkohl, Kraus- oder Braunkohl - Eva Rauschert

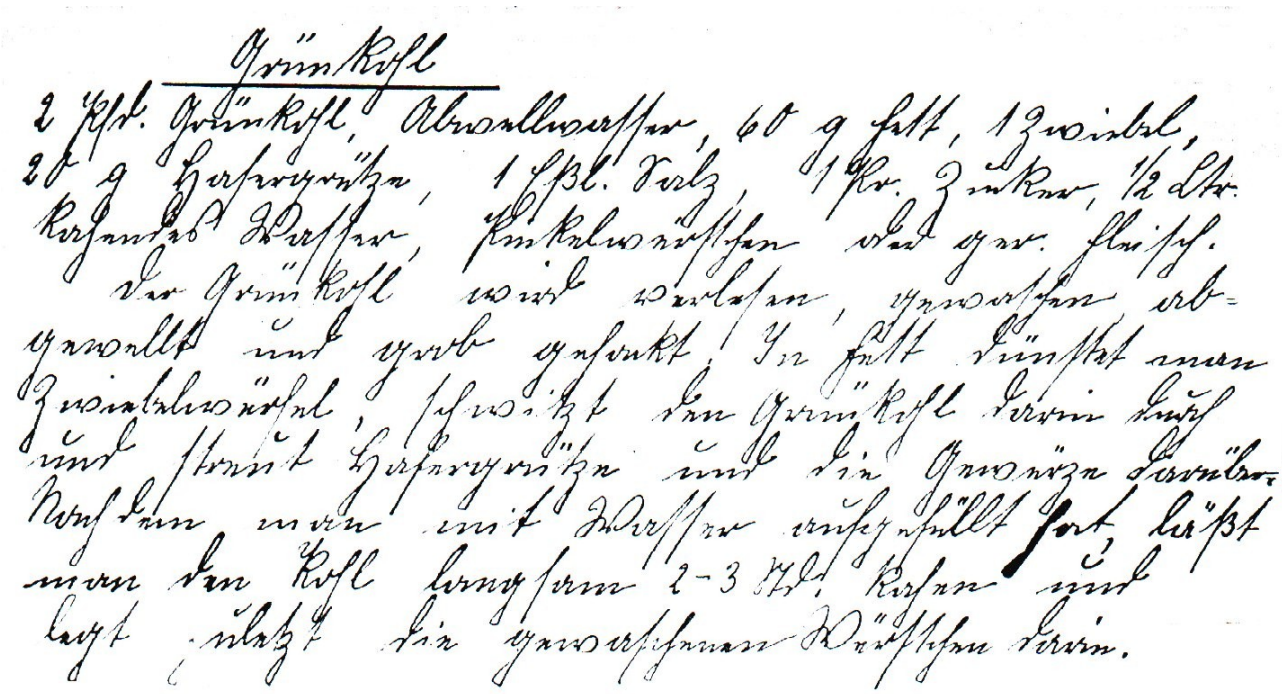
Der Kohl schmeckt am besten, wenn er gut durchgefroren ist. Er wird von den Stielen gestreift, sauber gewaschen, in reichlichem kochenden Wasser 5 Min. gebrüht, in kaltem Wasser gekühlt, ausgedrückt, gehackt, mit einem Stück feingehackten Weißkraut vermischt und mit Fleischbrühe und Gänse- oder Schweinefett weich und ziemlich kurz eingekocht. Dann stäubt man ein wenig Mehl, Zucker und das etwa noch fehlende Salz darüber und lässt es noch ein weilchen schmoren. Beim Anrichten umkränzt man es mit

gedämpften Kastanien oder kleinen, roh gebratenen ganzen Kartoffeln. Gänse- und Schweinebraten, Bratwurst, Schinken, Zunge sind passende Beilagen, auch Hammelbraten, dessen Sauce man über den Kohl gießt, wodurch er sehr gut schmeckt.

Ungehackter Grünkohl - Eva Rauschert

Der Kohl wird wie vorstehend vorbereitet, aber nicht gehackt und auf dieselbe Weise gekocht und angerichtet.

Grünkohl - Eva Rauschert



2 Pfd. Grünkohl, Abwellwasser, 60 g Fett, 1 Zwiebel, 20 g Hafergrütze, 1 Eßl. Salz, 1 Pr. Zucker, ½ Ltr. kochendes Wasser, Pinkelwürstchen und gr. Fleisch.

Der Grünkohl wird verlesen, gewaschen, abgewellt und grob gehackt. In Fett dünstet man Zwiebelwürfel, schwitzt den Grünkohl darin kurz und streut Hafergrütze und die Gewürze darüber. Nachdem man mit Wasser aufgefüllt hat, läßt man den Kohl langsam 2-3 Std. kochen und legt zuletzt die gewaschenen Würstchen darein.

2 Pfd. Grünkohl, Abwellwasser, 60g Fett, 1 Zwiebel, 20g Hafergrütze, 1 El Salz, Prise Zucker,

½ l kochendes Wasser, Pinkelwürstchen, ger. Fleisch

Der Grünkohl wird verlesen, gewaschen, abgewellt und grob gehackt. In Fett dünstet man Zwiebelwürfel, schwitzt den Grünkohl darin kurz und streut Hafergrütze und die Gewürze darüber. Nachdem man mit Wasser aufgefüllt hat, läßt man den Kohl langsam 2- 3 Std. kochen und legt zuletzt die gewaschenen Würstchen darein.

Bruunkohl un Pinkle „Op´e Herrlichkeit“ - Annemarie Schumacher

Dat bruukt`n dorto:

7 Pund Bruunkohl
1, 5 L Woter or Bröh
solt, witten un brunen Pepper
1 – 2 Teelepel Zucker

0,5 Pund Hoverngrütt*
3 Zipolln
1 groot Stück striepten Speck
1 Stüch Buukfleesch
4 rökerte Kookwust
Pinkel

*De Grütt vörher inweken: mit Woter opsetten, bi lütte Hitt opquillen loten, un erst to`n Sluß todoon, denn brennt annern Dag nix an!

Un so ward dat mokt:

Kohl vun`n Strunk afstremeln, mit koken Woter övergeten un kort opkoken, dat Woter weggeten.
Den Woter kort snieden, woller in`n Pott, Bröh doröver, Solt, Pepper, Zucker, lütthackte Zipolln. Dat Fleesch bonenop leggen. Deckel rop un sinnig 1,5 Stünnen koken loten. Nun koomt de Wüst dorto, de ward inpirkst. So geevtse Fett un Smack an den Kohl af. Alln`s noch `ne 0,5 Stünn wieter koken. Dort itt`n Soltkortüffeln, annern Dag smeckt dat ok mit Broodkortüffeln.

Pinkel or Grüttwust

0,5 Pund Rinnertalg
0,5 Pund Flomen
0,5 Pund Zipolln
0,5 Pund Hoverngrütt

Allns in lütte Stücke snieden, mit solt, Pepper un`n Spier Piment afsmecken. Mit de inweekte Grütt vermengen, in en`n Linnenbüdel infüllen.Den Büdel op`n Bruunkohl leggen un mit koken loten.