

Das Ende vom Apfel

Beitrag von „Humblebee“ vom 18. Oktober 2020 20:52

Djino : Zum traditionellen Grünkohl im Ammerland oder Ostfriesland gehört - neben der Pinkel - natürlich auch Kochwurst, Kassler und Bauchspeck 😊 .

Ich koche ihn so ähnlich wie in diesem Rezept, nehme aber tiefgefrorenen oder am besten frischen Grünkohl vom Wochenmarkt, koch Kassler und Speck "im ganzen Stück" mit (gebe ich mitsamt der Kochwurst erst eine halbe bis dreiviertel Stunde vor Ende der Kochzeit hinzu), füge nur eine Prise (keinen ganzen Teelöffel!) Zucker hinzu und würze zusätzlich mit etwas Muskat und gemahlenem Piment.

<https://www.chefkoch.de/rezepte/170667...aender-Art.html>

So, jetzt ist aber erstmal Schluss mit Grünkohl! Um den zu kochen und zu essen, ist es mir längst noch nicht kalt genug!