



# MANNE BACHER

*Brauhaus*

Grünkohl Holsteinische Art

## Grünkohl

als  
**Portion**  
mit Mettwurst, Kasseler und  
kandierte Bratkartoffeln

**10.50 €**

oder als

**Menü**

**incl. 1 Bier\* - 1 Schnaps\* und  
1 Portion ‚rote Grütze‘ mit Sahne**

\*alternativ 1 Apfelschorle - 1 Kaffee

**16.- € pro Person**



Es ist wieder soweit! Der erste Frost ist über das holsteinische Flachland gezogen und endlich kann die Grünkohlernte beginnen. Um das gesunde, eisenhaltige Gemüse zubereiten zu können, muss der erste Frost über die Pflanzen gegangen sein, erst dadurch werden die im Grünkohl vorhandenen Bitterstoffe neutralisiert und er erhält seinen einmaligen unvergleichlichen zarterherben Geschmack.

Nach der Ernte werden die krausen Kohlblätter gerupft und zum ersten Mal gekocht. Der erste Sud wird ausgegossen und ein zweiter Kochgang, bei dem Mettwurst, Kassler und etwas Schweinebauch hinzugegeben wird, gibt dem edlen Gemüse seine so würzige und leicht herbe Geschmacksnote.



Serviert mit den in Holstein zu diesem Essen sehr beliebten Bratkartoffeln, die zuvor in der Pfanne karamellisiert wurden, ist das Grünkohlessen eine feste Tradition in den nördlichen Gebieten unseres Landes.

Sobald der Winter Einzug gehalten hat, werden allerorts große Grünkohlpartys gefeiert und man lässt sich immer wieder gern zu diesem Festschmaus einladen.

Es gibt von Flensburg bis Hannover unzählige Arten der Zubereitung. In Niedersachsen werden z.B. Salzkartoffeln in den Grünkohl eingestampft und in Bremen wird sogar noch ein Spiegelei drauf gebacken...

Wir ziehen es aber vor, Ihnen eines der traditionellsten und ältesten Rezepte zum großen Thema ‚Grünkohl‘ anzubieten.

Probieren Sie es aus! Wir wünschen einen guten Appetit!

# Grünkohl Holsteinische Art

mit  
Mettwurst, Kassler  
und  
kandierte(n) Bratkartoffeln\*

Portion: 9,60 €

Menü: 15,- € / pro Person

Incl. 1 Bier\*, 1 Schnaps\* und  
1 Portion Rote Grütze mit Sahne

\*wahlweise können auch ‚normale‘ Bratkartoffeln  
zum Gericht serviert werden!

alternativ können zum Menü als Getränke auch  
1 Apfelschorle und 1 Kaffee gereicht werden.