



Shutterstock (Dar1930), New York

Grünkohl mit Pinkel

Rezept des Monats

Es ist Mitte September und der Herbst kommt langsam nach Deutschland. Die Tage sind kürzer, die Sonne scheint nicht mehr so viel und es ist schon ein bisschen kalt. Nach dem ersten Frost (also das erste Mal unter 0 Grad) kann man Grünkohl ernten. Das ist eine Spezialität in Norddeutschland, auch wenn man Grünkohl in ganz Deutschland isst. Das typische Gericht im Norden heißt „Grünkohl mit Pinkel“ und man kann es ganz leicht kochen. Man kocht den Grünkohl mit Zwiebeln und Speck. Danach kommt der „Pinkel“ – das ist eine Wurstspezialität – in den Topf. Dazu isst man karamellisierte Kartoffeln. Man kocht die Kartoffeln und brät sie am Ende mit Zucker in einer Pfanne. Grünkohl ist ein Essen für kalte Tage, denn es wärmt uns von innen und macht die Menschen glücklich. Und das ist besonders im Winter sehr wichtig!



Shutterstock (Dar1930), New York

Grünkohl mit Pinkel

Rezept des Monats

Es ist Mitte September und der Herbst kommt langsam nach Deutschland. Die Tage sind kürzer, die Sonne scheint nicht mehr so viel und es ist schon ein bisschen kalt. Nach dem ersten Frost (also das erste Mal unter 0 Grad) kann man Grünkohl ernten. Das ist eine Spezialität in Norddeutschland, auch wenn man Grünkohl in ganz Deutschland isst. Das typische Gericht im Norden heißt „Grünkohl mit Pinkel“ und man kann es ganz leicht kochen. Man kocht den Grünkohl mit Zwiebeln und Speck. Danach kommt der „Pinkel“ – das ist eine Wurstspezialität – in den Topf. Dazu isst man karamellisierte Kartoffeln. Man kocht die Kartoffeln und brät sie am Ende mit Zucker in einer Pfanne. Grünkohl ist ein Essen für kalte Tage, denn es wärmt uns von innen und macht die Menschen glücklich. Und das ist besonders im Winter sehr wichtig!