

Grünkohlzeit: Ein Wintergenuss, der Geselligkeit bringt!

Die Grünkohlsaison startet im Oktober in Harburg. Erfahren Sie alles über Zubereitung, Tradition und leckere Variationen!

Harburg, Deutschland - Die Grünkohlsaison steht vor der Tür! Ab Anfang Oktober können Liebhaber des beliebten Wintergemüses wieder auf ihre Kosten kommen. Doch die richtige Grünkohlernte beginnt erst im November und dauert bis Ende Februar. Es ist ein verbreiteter Mythos, dass der Kohl erst nach dem ersten Frost geerntet werden kann – tatsächlich sind die kühlen Temperaturen entscheidend, damit sich der Traubenzucker anlagert und der Grünkohl seinen unverwechselbaren Geschmack entfaltet. Schnell geht es also in die Küche, denn für viele beginnt nun eine gesellschaftliche Tradition: das Grünkohlessen.

Ob im Freundeskreis oder im Verein, kaum ein Anlass findet ohne das herzhafteste Gericht statt, bei dem verdiente Mitglieder geehrt und das vergangene Jahr gewürdigt wird. Ein echter Grünkohltopf braucht frischen Kohl, dazu kommen zahlreiche Fleischsorten wie Kasseler, Schweinebacke oder die besondere Pinkel, die vor allem in Bremen beliebt ist. Als Begleitung sind einfach gekochte Kartoffeln oder beredete Kreationen gefragt – und selbstverständlich dürfen ein kühles Bier und ein Schnaps nicht fehlen. In fast jedem Restaurant mit gutbürgerlicher Küche findet sich jetzt Grünkohl auf der Karte – also Guten Appetit! Für mehr Informationen zu Grünkohl und den besten Rezepten, **siehe die aktuellen Berichte auf www.besser-im-blick.de.**

Details

Ort	Harburg, Deutschland
------------	----------------------

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de