

Rezept Braunkohl mit Mumme

von Andreas Weichert

für 4 Personen

Zutaten:

250 ml Mumme
2 kg (Beutel) gerupfter Braunkohl
1 große Gemüsezwiebel
125 g Schmalz
Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker

Zubereitung:

Den Braunkohl sorgfältig waschen und eventuell nachrumpfen. Dann mit kochendem Wasser überwellen und gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die Gemüsezwiebel in feine Würfel schneiden und mit Schmalz anschwitzen. Den Braunkohl dazugeben und mit Wasser angießen. Das ganze bei schwacher Hitze ca. 3 Stunden köcheln lassen. Mit Salz, einer Prise Muskat und ein wenig Zucker würzen, abschließend mit einem Löffel Senf und der Mumme abschmecken. Vielerorts wird zusätzlich gepökelttes Bauchfleisch oder Kasseler mitgekocht. Serviert wird das Ganze mit einer Bregenwurst (frisch oder geräuchert) und Salzkartoffeln.

