

Traditionsverband Panzerbataillon 83 21337 LÜNEBURG 26.10.2001 Schlieffen - Kaserne 2 -04131-34326(Vorsitzender) 2-04131-62694(Schriftführer)

Liebe Mitglieder des Traditionsverbandes Panzerbataillon 83,

am 30.11.2001 wird es ernst .

Die Experten treffen sich zum Grünkohlessen im Uffz Heim PzBtl 83/84 um den Grünkohlkönig / - in 2001 zu ermitteln.



Ort : Schlieffen Kaserne

Unteroffizierheim PzBtl 83/84

Beginn: 19:00 Uhr

Kostenbeitrag pro Person: 20.- DM

Wir bitten um Anmeldung bis 15.11.2001 (bitte nur schriftlich auf beiliegender

Antwortkarte)

OStFw a.D. und Schriftführer

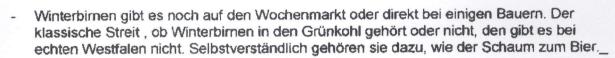
StFw a.D. und Vorsitzender

## Westfälisches Grünkohlrezept nach Oma Wippermann

Oma Wippermann war eine waschechte Hammenserin und genauso bodenständig wie ihr westfälisches Grünkohlrezept, das nachzukochen sicherlich lohnenswert ist.

## Zutaten:

- 3kg Grünkohl
- 200gr durchwachsener Speck
- viel Schmalz (ca. 150 200 gr.) (Grünkohl muß glänzen)
- 500 ml Fleischbrühe
- 6-8 lufttrockene Mettenden (nicht zu harte)
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Zucker
- Salz, schwarzer Pfeffer
- + 400 gr. Winterbirnen





- 1. Den Grünkohl putzen- welke Blätter, sowie Blattrippen entfernen.
- 2. Gründlich waschen.
- 3. 1-2 Minuten in Salzwasser blanchieren.
- 4. Abtropfen lassen und grob hacken.
- 5. Stiele und Blütenansätze entfernen- nicht schälen! nicht scheiden!
- 6. Schmalz erhitzen und die kleingehackten Zwiebeln darin and
  ünsten, bis sie glasig ist, darin den Gr
  ünkohl kurz schwenken, den durchwachsenen Speck, den Zucker und die (möglichst gleich gr
  üngen) Winterbimen dazugeben. Mit Fleischbr
  ühe aufgießen und das Ganze ca. 45 Minuten köcheln lassen.
- 7. Die Mettenden werden nach 45 Minuten für gut 15 Minuten dazugegeben.
- 8. Gegen Ende der Garzeit muß der Grünkohl häufig gerührt werden, damit er "trocken-kochen" kann, ohne anzubrennen. Anschließen mit Salz und Pfeffer würzen.

Zu diesem Gericht passen am besten Salzkartoffeln und ein bis fünf Bier.

Na dann, Prost Mahlzeit!





## Grünkohlessen am 30.11.2001



Die bisherige "Königin Rosie I." vom Meisterweg und der neue König "Joachim I. von der Uhlandstraße

