

Kulinarischer Steckbrief

Schwarzkrut

Name des Produkts, Rezepts, Zubereitungs-,Verarbeitungsverfahren

- 1. Beschreiben Sie bitte das Produkt (z. B. die geschmackliche Qualität) und die Herstellungsart (z. B. Rezept). Falls möglich, fügen Sie bitte ein Foto bei.**

Der Kohl hat ein feines, leicht nussiges Aroma und nicht so streng wie Grünkohl. Junge Blätter werden vom Strunk befreit, gewaschen, aufeinandergelegt und aufgerollt, fein geschnitten. Schweineschmalz in einen großen Topf geben, 1Zwiebel in Würfel schneiden und glasig dünsten. 2 große Kartoffeln, schälen, in feine Würfel und zugeben. Kraut dazu, kurz dünsten und mit etwas Wasser aufgießen. Pfeffern. Pökelfleisch dazu und garkochen. Zum Schluss das Kraut leicht anstampfen und handgeschabte Spätzle dazu servieren. Salzen nach Bedarf.
Aufgewärmt am nächsten Tag schmeckt es richtig lecker

- 2. Wo ist das Produkt zu Hause (Verwurzelung in der jeweiligen regionalen Landwirtschaft/Küche/Ernährungshandwerk)? Welche Geschichte steckt dahinter (z. B. historisch überlieferte Bedeutung). Woher kennen Sie es?**

Früher wurde das Kehlkrut/Schwarzkrut in Nordrach und anderen Schwarzwaldorten als Schweinefutter angebaut. Es musste abgeblattet werden, damit es als hoher Strunk wuchs und nicht umkippte. Die Tiere liebten es. Kann auch etwas Frost vertragen. Im zweiten Jahr blühte er und es wurden Samen gewonnen zur Neuaussaat. Im Winter wurden die jungen Blätter verwendet für die Küche.Meine Oma hatte das Rezept von ihrer Uroma.

Ganz früher wurde von den Blättern der Strunk entfernt, mehre Blätter aufeinandergelegt, aufgerollt und fein geschnitten. Dann getrocknet und so in Kopfkissen bis zur Verwendung aufgehoben. Heute werden die feinen Streifen blanchiert und eingefroren. Im Herbst und Winter wurde geschlachtet , deshalb gab es Pökelfleisch oder Speck beim Garen dazu.

- 3. Was verbinden Sie bzw. was verbindet Sie mit diesem Produkt?**

Kindheitserinnerungen. Musste oft zum Abblatten gehen, damit die Schweine Futter hatten. Damals aß ich dieses Gericht nicht gerne. Heute bin ich eine begeisterte Anhängerin. Das Gericht ist einfach und gut.

Anlagen (z. B. Fotos, Bezugsquellen, etc.):

1. Bild Schwarzkrut
- 2.

Dieser "Kulinarische Steckbrief^{MLR}" wurde erstellt und eingereicht von:

Vor- und Familienname	Webering Martina
Straße, Hausnummer	
PLZ, Ort	
Telefon	
E-Mail	
Datum, Unterschrift*) bei Minderjährigen auch Unterschrift der/des Erziehungsberechtigten	

*) Mit Ihrer Unterschrift erklären Sie sich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.

Aktionszeitraum 15. Juli bis 29. September 2014

Einreichung des **Kulinarische Steckbriefs** beim Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unter kulinarische.spurensuche@mlr.bwl.de oder per Post an das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (Ref. 22), Stichwort: - **Kulinarische Spurensuche** - Kernerplatz 10 70182 Stuttgart

