

# TACKMANN PRÄSENTIERT

## KNIEPERKOHL

### DAS PRIGNITZER NATIONALGERICHT



Wir schreiben das Jahr 1648. Der Dreißigjährige Krieg ist vorbei. Das Land ist verwüstet. Die Prignitz menschenleer. Fast. Ein kleines Häufchen Widerständiger hat sich gehalten. Doch das Essen ist knapp. Die langen Winter sind kalt. Die Vorräte gehen zur Neige. Die Menschen beginnen zu zanken.

Da kommt einer auf eine Idee. Er mischt den zur Neige gehenden Weißkohl mit Markstammkohl, einem alten Futtermittel für die Tiere und setzt noch etwas Grünkohl hinzu, kocht das Gemisch, drückt es aus und schichtet es in einen Steintopf, deckt ihn ab, rollt einen schweren Felsstein darüber und überlässt das Gebräu sich selbst.

Nach vier Wochen präsentiert er seinen erstaunten Mitstreiterinnen den Schatz: ein Topf, gefüllt mit Knieperkohl. Nahrhaft. Genug für jeden. Und bereit, sich in den vielfältigsten Rezepten zu präsentieren.

**EIN KNIEPERKOHL FÜR ALLE.**

## REZEPT I

### Knieperkohl à la Familie Hennig, Perleberg

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Prignitzer Knieperkohl  
250 g Bauchfleisch  
1 kg Kassler  
1 Lorbeerblatt  
Suppengrün

Bauchfleisch mit Suppengrün und dem Lorbeerblatt weichkochen.

Knieperkohl in einen Bräter geben und mit der Brühe auffüllen.

Kassler extra zubereiten und dann für eine halbe Stunde zum Knieperkohl geben und ohne Deckel in die Backröhre schieben

Eisbein und Lungenwurst passen ebenfalls zum Knieperkohl.

Mit Pellkartoffeln servieren.