

6. Kohl auf römische Art - ein Rezept von Bartolomeo Scappi

Aus der "Platina Cremonensis: Von der Eerlichen zimlichen/ auch erlaubten Wolust des leibs":

Die weißen Teile des Mailänder oder Bologneser Kohls herausschneiden und in Fleischbrühe aufkochen. Den Kohl auspressen, daß der Saft herauskommt. Dann mit dem Küchenmesser weich schlagen. In einen Metall- oder Tontopf mit zwei Henkeln heißen Speck geben. Den Kohl dazumischen und alles langsam anrösten. Ein wenig Brühe dazugeben, aber es darf nicht zu flüssig werden. Wenn's fertig gekocht ist, warm zu Tisch tragen. Vorher aber noch Cascio-Käse und Zimt darüberstreuen. Den Kohl kann man auch mit Fleischkügelchen, die man aus verschiedenem Fleisch macht und dünstet oder am Spieß über dem Feuer brät, servieren.

Die äußeren Kohlblätter entfernen, den Strunk herausschneiden, den Rest in feine Streifen schneiden. In die Fleischbrühe geben, aufkochen und ca. 15 min weichkochen lassen. In einem Tuch portionsweise auspressen, dabei den Saft auffangen! Nebenbei in einer Pfanne den Speck auslassen, dann den Kohl vorsichtig darin anbraten. Immer wieder etwas von dem Kohlsaft dazugeben und verdampfen lassen, das verhindert das Anbrennen und ungleiche Anbraten des Kohls. Aufgrund der Menge kann das recht lange dauern. Vor dem Servieren mit dem Hartkäse und Zimt bestreuen.

2 mittelgroße
Weißkohlköpfe oder ein
großer Kopf
1 Liter Fleischbrühe
200g durchwachsener
Speck
100g Parmesan
1 EL Zimt

Wie bei vielen mittelalterliche Rezepten verbinden sich auch hier die so widersprüchlichen Komponenten zu einem völlig neuen Geschmack. Ich dachte, dieses Rezept sei das große Risiko des Abends. Tatsächlich aber aß fast jeder mit Begeisterung davon, selbst ausgemachte Kohlhasser haben zumindest positiv überrascht probiert!

Das Text des Rezeptes ist entnommen aus: "[Das Kochbuch der Renaissance](#)" - Seite 213.