



Kohl für jeden Geschmack

Mit dem kalten Spätherbst kommen wärmende Kohlgerichte auf die Teller. In unseren Rezepten zeigen wir, wie verschiedene Kohlsorten modern und lecker verarbeitet werden können. Mahlzeit!



Weißkraut- Kartoffelstrudel mit Roter Bete

Das Bio-Hotel Rose hat im Kochbuch Sinn und Sinnlichkeit ein ganz besonderes Rezept für einen herzhaften Strudel versteckt, der mit Weißkraut gefüllt und Roter Bete serviert wird. >> [hier entlang](#)



Scharfes Weißkohlcurry

Bei diesem wärmenden Wintergericht trifft der klassische Weißkohl auf Zutaten aus Fernost. Mmmmh, da hat sich der Biohof Mertens Wiesbrock aber was Feines ausgedacht. >> [hier entlang](#)



Mediterraner Kohlrabi-Salat

Kohlrabi eignen sich perfekt, um sie einfach roh zu snacken. Doch es geht auch anders, nämlich gekocht im Salat mit getrockneten Tomaten und Knoblauch. >> [hier entlang](#)



Sauerkrautkuchen vom Blech

Sauerkraut zählt zu den besonders wohlschmeckenden Wintergenüssen. Mit dem gesunden Kraut lassen sich köstliche Speisen zubereiten, sogar Kuchen! >> [hier entlang](#)

Kohlrabiblatt-Chips

Chips aus Kohlrabi, genauer gesagt aus den Blättern des Kohlrabi. Das klingt ungewöhnlich, schmeckt aber sehr lecker und geht ganz schnell. >> [hier entlang](#)



Fermentiertes Rotkraut

Fermentieren ist eine besonders schmackhafte und dazu noch gesunde Methode, um Gemüse dauerhaft haltbar zu machen. Das funktioniert auch sehr gut mit Rotkohl und wir zeigen dir, wie es geht! >> [hier entlang](#)



Gerösteter Rosenkohl

Für alle Rosenkohl-Liebhaber*innen gibt es hier ein genauso simples wie leckeres Rezept vom Biohof Mertens Wiesbrock - so kann das Gemüse seinen vollen Geschmack zeigen. >> [hier entlang](#)

Knusper Knusper Grünkohlchips

Wer kann die Finger auch nicht von der Chipstüte lassen? Wir haben eine leckere Alternative zum Selbermachen - Grünkohlchips. So einfach, so



lecker! >> hier entlang