

Weißkohl in saurer Sahne

265

Typ: Gemüse

Quelle: Ilse Dengler (DE)

Bemerkungen: Kochzeit 15 min ist viel zu lange!

Zutaten: ein halber Kopf Weißkraut
ein halber Liter Fleischbrühe
30 Gramm Butterschmalz
250 Milliliter saure Sahne oder Schmand
weißer Pfeffer, Salz
eine Prise Zucker
eine Messerspitze gemahlene Nelken
ein Esslöffel gehackte Petersilie

Rezept: Den halben Weißkohl in vier gleich große Teile schneidert; Strunk daran lassen damit er nicht zerfällt. Die Weißkohlstücke in die kochende Fleischbrühe geben und darin etwa 15 Minuten sieden bis sie fast gar sind. Den Kohl herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen.

Butterschmalz in einer weiten Pfanne erhitzen und die Kohlstücke vorsichtig auf den Schnittflächen darin anbräunen.

Die Gewürze mit dem Sauerrahm vermischen und über die Kohlstücke geben. Bei ganz kleinem Feuer zehn Minuten gar ziehen lassen.

Man serviert am besten in der Pfanne und bestreut das Gemüse davor mit der gehackten Petersilie.

Kochzeit 15 min ist viel zu lange!