

Currykraut

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Krautkopf / Weißkohl / Weißkraut	½ Stk.
Olivenöl	2 Esslöffel
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Currypulver	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Basmatireis	1 Tasse(n) / Glas

Zubereitung:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und etwas Curry (nach Bedarf) auf das Öl streuen. Dann die kleingehackte Zwiebel darin rösten. Das Kraut fein schneiden und in die Pfanne geben. Immer wieder durchrühren und so lange garen bis es durch ist. Anschließend etwas Salz zugeben und einen Schuss Sojasauce untermengen.

Als Beilage empfiehlt sich Basmatireis.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1628-Currykraut.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at