

Pikantes Weißkraut



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	1 Teelöffel
Salz	1 Esslöffel
Frisch geriebener Kren / Meerrettich	2 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 ml
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	125 ml
Karotten / Möhren	2 Stk.
Krautkopf / Weißkohl / Weißkraut	½ Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	1 Prise(n)

Zubereitung:

Den Krautkopf waschen und in Streifen schneiden. Die Karotte waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Nun das Kraut in einem großen Topf bei mäßiger Hitze für etwa 5 - 7 Minuten anrösten, ohne daß es Farbe nimmt. Die Karotten dazugeben und mitrösten.

Anschließend mit der Suppe aufgießen, würzen und ca. 8 Minuten dünsten lassen.

Zum Schluß die Sahne und den frischen Kren - nach Bedarf 1 - 2 Ei - dazugeben und gut abschmecken.

Als Hauptgericht mit Kartoffeln und /oder kurzgebratenem Fleisch reichen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1657-Pikantes-Weisskraut.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at