

Pikanter Kohl



Rezept für 3 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Suppenwürfel / Brühwürfel	½ Stk.
Kohl	1 Stk.
Butter	50 g
Speckwürfel	100 g
Zwiebeln	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	1 Esslöffel
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	100 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zuerst den Kohl vierteln und den Strunk sowie die äußeren Blätter entfernen. Dann die Kohlteile in mundgerechte Stücke schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und den Kohl darin kurz anbraten. Dann mit 600 ml Wasser aufgießen und bei mittlerer Hitze ca. 10 min. köcheln lassen.

Dann den Kohl abseihen und ca. 200 ml der Flüssigkeit auffangen.

Zwiebel schälen und fein hacken und gemeinsam mit den Speckwürfeln in einer beschichteten Pfanne anbraten. Mit der Kohlbrühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und den Käse darüber streuen. Anschließend das Mehl darüber stauben, alles gut verrühren und den Kohl zugeben. Nocheinmal aufköcheln lassen bis die Sauce die gewünschte Dicke hat und servieren.

Diese pikante Beilage passt sehr gut zu Schweinekarreesteaks!

Gutes Gelingen wünscht

