

Klaus Hyden

User

## Kohl mit Rahm und Zimt

Griß di Rezepte

Hausmannskost

Herbst

Low Carb

Österreichisch

Vegetarisch

Winter



### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Äußere Blätter vom Kohl entfernen und vierteln. Dann den Strunk entfernen. Die inneren Blätter in 2 cm breite Streifen und den Zwiebel in feine Ringe schneiden. Ingwer fein hacken und den Kohl drei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen. 2 Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln glasig andünsten, Ingwer und Zimt zugeben. Kohl leicht ausdrücken, zu-geben und 5 bis 10 Minuten mitdünsten. Schlagobers steif schlagen, unter den Kohl heben, mit Salz und Wasser abschmecken!

### ZUTATEN

ZUTATEN FÜR 4  
PERSONEN

---

750 g Kohl

---

2 kleine Zwiebeln

---

15 g Ingwer

---

150 ml Schlagobers

---

2 EL Butterschmalz

---

Zimt, Salz, Zucker