Nah&Frisch



Klaus Hyden User

Kohl mit Rahm und Zimt

Griaß 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