

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