

Kohl-Gemüse

Für zwei Personen

1 Wirsingkohl	2 Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Knoblauchzehe	100 g geschnittener Bauchspeck	200 ml Rinderfond
50 g Mehl	1 Prise Zucker	1 TL Kümmel
1 Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für das Kohlgemüse Zwiebeln abziehen, klein schneiden und anschwitzen. Wirsingkohl klein schneiden, dazu geben und rösten. Prise Zucker dazu und mit einem Spritzer Zitronensaft ablöschen. Mit Fond aufgießen, Kümmel und gepressten Knoblauch dazugeben, salzen, pfeffern, mit Mehl binden und etwas einkochen lassen.

Margita Greyer am 06. Januar 2016