

# Gebratener Rotkohl

## Für 4 Personen

400 g Rotkohl            2 rote Zwiebeln  
4 Rosenkohlröschen    3 EL Olivenöl        1 Prise Zucker  
2 EL Balsamico

Den Rotkohl waschen, den harten Strunk entfernen und Rotkohl in Streifen schneiden.

Rote Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Rosenkohlröschen waschen, den Strunk keilförmig ausschneiden und die Blättchen einzeln lösen.

In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, Rotkohl- und Zwiebelstreifen darin gut anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, mit Balsamico ablöschen und diesen einkochen lassen.

Die Rosenkohlblättchen unter den Kohl mischen und kurz mitanbraten. Zuletzt das restliche Olivenöl unterrühren und abschmecken.

Martin Gehrlein am 03. November 2020