

Rahmiges Safran-Kraut

Für zwei Personen

300 g Weißkraut	2 Schalotten	15 g Butterschmalz
10 Safranfäden	50 ml Weißwein	50 ml Sahne
50 ml Gemüsefond	2 Pimentkörner	8 Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren	1 Nelke	1 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer		

Den Weißkohl putzen, dafür die äußersten Blätter entfernen, den Kohl vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl fein raspeln. Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Schalotten darin anschwitzen. Das Weißkraut zugeben und anschwitzen. Mit dem Weißwein, der Sahne und dem Gemüsefond aufgießen. Die Pimentkörner, die Pfefferkörner, die Nelke, den Thymianzweig und die Wacholderbeeren in ein Gewürzsäckchen geben und zu dem Weißkohl geben. Die Safranfäden ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Johann Lafer am 08. Februar 2013