

Paprika-Kraut

Für zwei Personen

1 gelbe Paprikaschote	1 rote Paprikaschote	200 g junges Weißkraut
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Stück Ingwer
1 EL kalte Butter	100 ml Gemüsefond	1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Msp. scharfer Räucherpaprika	2 Msp. Curry, mild	Salz

Für das Paprikakraut eine halbe Zwiebel abziehen und kleinhacken. Dann eine rote und eine gelbe Paprika waschen und jeweils eine halbe klein schneiden. Das junge Weißkraut putzen und entstrunken und klein schneiden. Einen Topf sanft erwärmen. Alle Gemüsesorten hinein geben und ohne Fett bei milder Hitze leicht anschwitzen. Nun mit 50 Milliliter Gemüsefond angießen und mit einem Backpapier bedecken, damit die Aromen nicht entweichen. Nun etwa acht bis zehn Minuten weichdünsten. Die Flüssigkeit sollte fast verkochen. Gegebenenfalls zwischendurch etwas nachgießen. Einen halben Teelöffel Ingwer, Knoblauch und Butter hinzugeben. Anschließend mit Paprika, Curry und Salz abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 20. Juni 2014