

# Curry-Grünkohl

## Für 4 Personen

800 g Grünkohl	Salz	5 Zwiebeln
1-2 El Butterschmalz	3 Tl Currypulver	100 g Rosinen
50 g Pinienkerne	100 g durchwachsener Speck	500 ml Gemüsebrühe
Pfeffer	1 säuerlicher Apfel	

Grünkohlblätter von den Stielen zupfen, waschen und sehr gut abtropfen lassen. In kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abgießen und abtropfen lassen. Grünkohl sehr gut ausdrücken und grob hacken. Zwiebeln fein würfeln. Butterschmalz in einem Topf zerlassen, Zwiebeln glasig dünsten, Currypulver, Pinienkerne und Rosinen zugeben und kurz mitdünsten. Grünkohl und Speck zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen, salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 30 bis 60 Minuten schmoren. Apfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Unter den Grünkohl mischen und 10 Minuten mitgaren.

Tim Mälzer am 14. 11. 2009