

Gebratener Weißkohl

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

Rest Weißkohl (das Innere, das übrigbleibt, wenn die großen Außenblätter z.B. für Kohlrouladen verwendet wurden; etwa 8-10 cm Durchmesser)

1 T Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark
1 EL Essig
1 Pr Rohzucker
Pfeffer
Öl

- Kohl in feine Streifen schneiden, mit Öl in einer Pfanne kräftig anbraten.
- Zucker und Tomatenmark auf den Pfannenboden geben, heiß werden lassen.
- Mit Essig und Gemüsebrühe ablöschen, reduzieren lassen.
- Mit Pfeffer abschmecken.

Tip: Paßt zu Bulgur, Polenta, Reis usw.