

Sibirischer Kohl mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

1kg Sibirischer Kohl – 100g Speck oder Räuchertofu – 2 Zwiebeln – 1 kg Kartoffeln – Salz – Pfeffer – Cayennepfeffer – Olivenöl

Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich waschen, bei Bedarf schälen und in kochendem Salzwasser garen
- Die Kohlblätter vom Stiel zupfen und waschen
- Etwas Salzwasser zum Kochen bringen und den Kohl darin ca. 2 Minuten blanchieren. Herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und beiseite stellen
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Speck oder Tofu in Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit wenig Öl anbraten
- Zwiebeln zugeben und mit braten bis sie glasig werden
- Die Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls in der Pfanne anbraten
- Den Kohl untermischen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

