

Grünkohl mit Apfel und Birne

Die fruchtige Variante vom Grünkohl

Zutaten

1 kg Grünkohl (frisch)
1 kleiner Apfel
1 kleine Birne
15 g Butter
2 TL Zucker
Essig (Balsamico)
ca. ¼ Liter Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Grünkohl in Salzwasser für 1 bis 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Apfel und Birne schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf etwas Butter schmelzen. Zucker hinzufügen und schmelzen lassen. Dann die Obststücke darin karamelisieren und mit einem Schuss Essig ablöschen (Vorsicht: Die Dämpfe nicht einatmen). Umrühren und etwas einkochen lassen. Dann den Grünkohl hinzugeben, umrühren und etwas andünsten. Mit ein wenig Brühe ablöschen und garen lassen. Eventuell etwas Wasser hinzugeben (am Ende des Garvorgangs sollte die Brühe verkocht sein, damit es keine Suppe ergibt). Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.