



# CHINAKOHLGEMÜSE

*für 6 Personen*

## Zutaten

|      |    |                                 |
|------|----|---------------------------------|
| 1200 | g  | Chinakohl (1 Kopf)              |
| 75   | g  | durchwachsener Speck, gewürfelt |
| ¼    | l  | Brühe                           |
| 40   | g  | Butter                          |
| 3    | EL | Sahne                           |
|      |    | Salz                            |

## Zubereitung

1. Chinakohl putzen, waschen und den Strunk entfernen. Kohl in grobe Steifen oder Rauten schneiden.
2. Speck in einer Pfanne hellbraun anbraten.
3. Die Chinakohlstreifen in Salzwasser einmal aufkochen. Auf ein Sieb geben und unterkaltem Wasser abschrecken. Etwas ausdrücken.
4. Den Chinakohl mit Butter, Sahne und Speckwürfeln in einem Topf mischen und 5 – 10 Minuten schmoren.
5. Bei Bedarf mit Brühe auffüllen.
6. Mit den Gewürzen abschmecken.

Guten Appetit!