



Weißkrautintopf mit Drillingen

Zubereitungszeit insgesamt ca 45 min.

Zutaten für 3-4 Personen

- Drillinge
- Ein paar Stängel Rosmarin
- 1 kg Weißkohl
- 50 g Speckwürfel
- 1 TL Mehl
- Wasser
- 1 weiße Zwiebel
- (Sonnenblumen- oder Raps-) Öl
- 1 TL Honig
- Gewürze (Curry, Paprika, Pfeffer, Salz, Kräuter der Provence oder 1 TL Ankerkraut Hamburger Curry)
- Petersilie
- 1 Würfel Fette Brühe
- 100 ml süße Sahne

Zubereitung Drillinge

Backofen auf 160°C vorheizen. Backblech mit Öl einpinseln. Die Drillinge waschen, trocknen und und vierteln. Auf dem Blech einlagig verteilen. Paprika, Pfeffer, Salz drüber geben und alles mit dem Öl mischen, sodass die Kartoffeln rundum eingeölt sind. Die Rosmarinstängel seitlich dazu legen. Im Backofen 30 min auf mittlerer Schiene backen.

Zubereitung Weißkraut

Zwiebel in Würfel schneiden. Weißkraut klein schneiden. In einem Topf einen Eßlöffel Öl mit 1 Eßlöffel Honig erhitzen. Die Zwiebel- und Speckwürfel kurz anschwitzen. In der Zwischenzeit 200 ml Wasser kochen und darin den Brühwürfel auflösen.

Den Weißkohl zu Zwiebeln und Speck zugeben und mit der Brühe übergießen. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Nach ca 10 min 100 ml Sahne zugießen, die Gewürze (Ich habe diesmal die Ankerkrautmischung genutzt. Wer die nicht hat nimmt einfach ca ½ TL Curry, etwas Pfeffer, minimal Salz und ein paar Kräuter der Provence) zugeben. Gut durchrühren und weiter köcheln lassen.

Sowie die Drillinge fertig sind, noch die frische, gehackte Petersilie zugeben.

Nun Drillinge und Kraut anrichten und dann genießen.