

Mediteraner Schwarzkohl

(für 4-6 Personen)

Zutaten

1,5kg Schwarzkohl

1 Zwiebel

Olivenöl

250ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Muskat
200ml Sahne

50g Mandelsplitter oder
Mandelplättchen

Zubereitung

Den **Schwarzkohl** von holzigen Rippenteilen befreien und in ca 1cm breite Streifen schneiden.

Zwiebel schälen und in feine Würfelchen schneiden.

In der Pfanne mit etwas **Olivenöl** die Zwiebel andünsten, dann den Schwarzkohl dazugeben und schön anbraten, bis gerne auch braune Stellen entstehn.

Dann mit **Gemüsebrühe** ablöschen und alles bei mittlerer Hitze weitergaren, bis der Kohl noch Biss hat aber weich ist. (10 Minuten reichen meist)

Mit **Salz, Pfeffer** und **Muskat** würzen und dann **Sahne** zugeben und etwas reduzieren.

Vor dem Servieren mit **Mandelsplittern oder Mandelplättchen** bestreuen. (wegen des Geschmacks, aber auch als optischer Akzent)

Schwarzkohl hat einen toll-nussigen Geschmack und bleibt durch die Rippen bissfester. Wunderbare Beilage zu Wild, Kaninchen oder anderen kräftigen Fleischgerichten.