

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Grünkohl einmal anders

Zutaten:

1 kg Grünkohl
2 l Wasser
1 Teel. Salz
2 Zwiebeln
2 Eßl. Butter
½ l kräftige heiße Fleischbrühe
½ Teel. Salz
Je 1 Prise schwarzer Pfeffer und gemahlenes Piment
1 l Wasser
400g Sweet Dumpling Kürbis , entkernt, gewürfelt
2 Eßl. Butter
1 Eßl. Zucker
1/8 l Sahne

Die harten Stiele vom Grünkohl entfernen. Den Grünkohl im kochenden Salzwasser 5 min blanchieren, dann abtropfen und abkühlen lassen und grob hacken. Die Zwiebeln schälen, klein würfeln und in der Butter anbraten. Den Grünkohl untermischen. Die Fleischbrühe und die Gewürze hinzufügen. Den Grünkohl zugedeckt 1 ½ Stunde köcheln lassen. Für den Sweet Dumpling Kürbis das Wasser zum Kochen bringen. Die Kürbisstücke 20 bis 25 min kochen lassen. Die Butter zerlassen, den Zucker hineinstreuen und unter Umrühren hellbraun karamelisieren lassen. Die Kürbisstücke darin wenden und zugedeckt bei sehr schwacher Hitze heiß halten. Den garen Grünkohl mit der Sahne mischen, abschmecken und die Kürbisstücke unterheben. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)