

# Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

## Herzhaftes Spitzkohl – Gemüse

**Zutaten:** (4 Pers.) 1,5 kg Spitzkohl, 4 Zwiebeln, 50g Schweineschmalz, 2 EL Zucker, 500ml Brühe, 1TL Kümmel, Salz, Pfeffer, etwas Essig, 1 EL Speisestärke, 1 Becher saure Sahne, 4 Mettwurstchen.

**Zubereitung:** Kohl in grobe Stücke schneiden, mit gewürfelten Zwiebeln in Schmalz anbraten, bis der Kohl etwas Farbe bekommt. Zucker darüber streuen, unter Rühren karamellisieren lassen. Mit Brühe ablöschen, mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Essig würzen, 10 Minuten kochen. Speisestärke mit saurer Sahne verquirlen, Kohl damit übergießen, kurz kochen. Mettwurstchen zugeben. Mit Bratkartoffeln servieren.