Kohl Braisé

ZUTATEN

1 Kohlkopf

Margarine, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Deckblätter des Kohls entfernen; unter kaltem fließenden Wasser waschen, abtropfen lassen.

Ib Viertel teilen, Strunk herausschneiden.

In heißer Margarine anbraten, bis die Viertel braun werden, wenden.

Salzen, pfeffern, mit ein bisschen Wasser aufgießen und eine Viertelstunde dünsten.

© 2-KohlBraise.docx