

Schmorkraut

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Spitzkohl oder 1 Weiskohl
ca. 1/4 Tasse Öl
1- 2 El Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, feinhacken und in einen ausreichend großen Topf mit etwas Öl glasig anbraten.

Den klein geschnittenen Kohl hinzugeben und kurz anbraten. Dann das Öl, Zucker, Salz und Pfeffer dazu geben und zugedeckt köcheln lassen. Immer wieder rühren, damit es nicht anbrennt und bei Bedarf noch etwas Öl hinzugeben.

Nach ca. 2 Stunden ist das Schmorkraut fertig.

Schmeckt zu allen kräftigen Gerichten.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de