

# Karamellierter Spitzkohl

## Für 4 Personen

700 g Spitzkohl	1 Zwiebel, mittelgroß	1 Karotte
1 Sellerie	0,5 Apfel	1 TL Puderzucker
100 ml Weißwein	150 ml Apfelsaft	1 Schote Vanille
20 g Walnüsse	20 g Pistazien	4 Datteln
1 TL Dillspitzen	Ingwer, Chilisalز	Sahne, Kümmel

Den Spitzkohl entstrunken, vierteln, in einzelne Blätter teilen und in drei Zentimeter große Rauten schneiden. Zwiebel, Karotte, Sellerie und Apfel schälen, den Apfel entkernen. Alles in kleine Würfel schneiden. Den Puderzucker in einen breiten Topf stäuben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel und Spitzkohl dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Den Spitzkohl bei milder Hitze in acht bis zehn Minuten weich dünsten. Nach circa fünf Minuten die Apfelwürfel unterziehen. Die Sahne in einen kleinen Topf geben und einreduzieren lassen. Unter den Spitzkohl ziehen und mit Kümmel, der Vanilleschote, Ingwer und Chilisalز würzen. Die Nüsse sowie die in Streifen geschnittenen Datteln unterrühren und mit den fein gehackten Dillspitzen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 02. Dezember 2011