

Grünkohl mit Sahne

Für 4 Portionen

500 g Grünkohl	1 Zwiebel, gehackt	200 ml Sahne
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	Muskatnuss
Senf		

Den frischen Grünkohl gründlich waschen und die harten Strunkteile entfernen. Den Grünkohl in kleine Stücke schneiden.

In einem großen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Zwiebel hinzufügen und glasig anschwitzen.

Den Grünkohl in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten, bis er leicht zusammenfällt.

Die Sahne hinzugeben und gut unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nach Belieben etwas Senf hinzufügen.

Den Grünkohl bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis er weich ist und die Aromen gut eingezogen sind.

Vor dem Servieren noch einmal abschmecken und nach Bedarf nachwürzen. Den Grünkohl warm servieren.

NN am 18. September 2025