Curry-Wirsing

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

2	Zwiebeln
1 Kopf	Wirsingkohl
	Öl zum Anbraten
500 ml	Gemüsebrühe
2 geh. EL	Currypulver oder Curry-Gewürzmischung
200 ml	Sahne
Stengel	Petersilie
	Salz
1 Handvoll	Erdnusskerne oder Cashewkerne

(Angaben für 4 Personen)

Wirsingkohl wird traditionell oft mit Speck serviert. Dieses Rezept ist eine vegetarische Variante mit exotischem Einschlag durch die Würze des Currys. Als Beilage eignen sich Reis oder auch Kartoffeln.

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und würfeln, den Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden. In einem ausreichend großen Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Kohl hinzufügen, anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Das Currypulver hinzugeben und alles eine Viertelstunde garen. Die Sahne dazugießen, die Petersilie hacken und unterheben, das Gericht abschmecken und ggf. mit Curry oder Salz nachwürzen. Mit Reis oder Kartoffeln servieren, dazu die Nusskerne reichen.