Rezept

Grünkohl mit Äpfeln

Ein Rezept von Grünkohl mit Äpfeln, am 29.04.2024

Zutaten

800 g	Grünkohl
2	Äpfel (z. B. Boskop)
2 EL	Butter
	Pfeffer
1	Zwiebel
1 TL	gemahlener Koriander
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Grünkohl waschen, putzen und grob hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in schmale Spalten schneiden.

2. Koriander in einem Topf trocken erhitzen. Butter zugeben und zerlassen, Zwiebel darin glasig dünsten. Apfelspalten hinzufügen und ca. 3 Min. braten.

3. Den Grünkohl untermischen, salzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. schmoren. Bei Bedarf etwas Wasser (oder Apfelsaft) zugießen. Grünkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken.