Rezept

Scharfer Honig-Kohl

Ein Rezept von Scharfer Honig-Kohl, am 27.04.2024

Zutaten

750 g	Spitzkohl oder zarter Weißkohl
	2-3 rote Chilischoten
6 EL	Gemüsebrühe
1 EL	Weißweinessig
1 TL	Speisestärke
	Salz
3	Frühlingszwiebeln
1 Stück	frischer Ingwer (etwa walnussgroß)
3 EL	Sojasauce
1 EL	flüssiger Honig
3 EL	Öl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Den Kohl in Stücke schneiden, waschen, putzen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und längs halbieren, schräg in etwa 4 cm lange Abschnitte schneiden. Chilis putzen und entkernen, Ingwer schälen und beides fein würfeln. Brühe, Sojasauce, Essig, Honig und Stärke verrühren.

2. Öl im heißen Wok stark erhitzen. Ingwer, Chilis und Zwiebeln kurz anbraten. Kohl unter Rühren 5 Min. mitbraten.

3. Die Würzsauce angießen und aufkochen lassen. Alles bei starker Hitze noch 1-2 Min. durchmischen. Den Honig-Kohl mit Salz und Pfeffer abschmecken.