Rezept

Chinakohlpfanne mit Wurst

Ein Rezept von Chinakohlpfanne mit Wurst, am 14.06.2025

Zutaten

1	großer Chinakohl (etwa 900 g)
600 g	rohe Bratwürste
1 TL	Kümmelsamen
2 TL	rosenscharfes Paprikapulver
2 TL	süßer Senf
1	große Zwiebel
2 EL	neutrales Öl
150 g	saure Sahne
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Den Chinakohl von den äußeren welken Blättern befreien, der Länge nach halbieren und den Strunk entfernen. Die Kohlhälften quer in knapp 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, achteln und in breite Streifen schneiden. Die Bratwürste in 2-3 cm lange Stücke schneiden.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Chinakohl und Zwiebel mit dem Kümmel einrühren und bei mittlerer bis starker Hitze etwa 4 Minuten unter Rühren braten.

3. Die Wurststücke dazugeben und alles unter Rühren weiterbraten, bis die Wurststücke nicht mehr roh aussehen – das dauert um die 3-4 Minuten. Saure Sahne, beide Paprikapulver und Senf unterrühren. Chinakohlpfanne mit Salz abschmecken und servieren. Dazu gibt es Bauernbrot.