

Rezept

Geschmorte Weißkohlspalten

Ein Rezept von Geschmorte Weißkohlspalten, am 26.04.2024

Zutaten

1 kleiner Weißkohl (ca. ,25 kg)	2 Zwiebeln
Salz	Pfeffer
300 ml Hühner- oder Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
50 g Butter	1/2 Bund Petersilie

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen. Kohl putzen und längs in acht Spalten schneiden. Zwiebeln schälen und längs vierteln. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
2. Kohl und Zwiebeln in einen ofenfesten Bräter mit Deckel geben, leicht salzen und pfeffern. Brühe und Lorbeer dazugeben, Butter in Flöckchen darauf verteilen. Den Kohl zugedeckt im Ofen (Mitte) 1 Std. garen, nach 1/2 Std. die Kohlspalten wenden. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter hacken. Geschmorte Kohlspalten aus dem Ofen nehmen und mit Petersilie bestreut servieren.