

Rezept

# Scharfer Weißkohl

Ein Rezept von Scharfer Weißkohl, am 25.04.2024

## Zutaten

**600 g** Weißkohl

**4 EL** Öl

**1 EL** Zucker

**4** getrocknete Chilischoten

**3 EL** heller Reisessig

Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Kohl waschen, von den dicken Rippen befreien und in Streifen schneiden. Chilischoten zerkrümeln.
- 
2. Öl erhitzen. Kohlstreifen und Chili darin 3-4 Min. braten. Reisessig mit Zucker mischen und dazugießen. Kohl salzen und servieren.