

Rezept

Wok-Rotkohl mit Kartoffelreis

Ein Rezept von Wok-Rotkohl mit Kartoffelreis, am 17.06.2024

Zutaten

250 g Kartoffeln	1 kleine Zwiebel
1 Nelke	1 Lorbeerblatt
3-4 EL Olivenöl	150 g Paellareis
Salz	Pfeffer
1 kleiner Rotkohl (ca. 1 kg)	1 daumengroßes Stück Ingwerwurzel
2 Äpfel (Boskoop)	100 g Cashewnüsse
Saft von 1 Limette Sojasauce	süßsaure Sauce

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen, Nelke und Lorbeerblatt fest hineinstecken. Kartoffeln in 1 EL Öl andünsten, Zwiebel und Reis zugeben. Mit 250 ml Wasser angießen, 2 TL Salz und Pfeffer zufügen, aufkochen und bei kleiner Hitze ohne Umrühren ausquellen lassen.
2. Rotkohl waschen und in Streifen hobeln. Ingwer schälen und klein schneiden. Äpfel waschen, vierteln, das Kernhaus entfernen und das Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden.
3. 1 EL Öl im Wok erhitzen, Cashewkerne kurz darin anrösten, bis sie duften. Herausnehmen. Äpfel, Rotkohl und Ingwer zugeben. Das Ganze salzen und pfeffern und unter Rühren ca. 10 Min. braten. Dabei noch etwas Öl zugeben.
4. Zwiebel aus dem Reis nehmen, 1 EL Öl unterziehen. Rotkohl mit Limettensaft, Sojasauce und süßsaurer Sauce abschmecken, mit den Cashewkernen zum Kartoffelreis servieren.