Krauttopf - einfach

In meiner Küche halte ich alles recht flexibel. Gerne schaue ich, was sich so findet und verarbeite es. So ist es auch mit dem Krauttopf. Mir gefällt, wenn er jedes Mal etwas anders schmeckt. Ich empfehle, selber mit den Mengen zu experimentieren und gebe deshalb „Richtwerte“ an.

Für vier Personen

2 große rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 mittlere Wirsingkohlköpfe oder 2 mittlere Spitzkohlköpfe oder einfach mischen
Öl zum Braten – ich nehme gerne Olivenöl zum Braten
150g Weißwein zum Ablöschen
Prise Muskat
Salz, Pfeffer - sparsam
Saft und Schale einer halben Zitrone
Kräftige Portion Majoran (getrocknet oder Blättchen frisch abzupfen) – ich nehme wenigstens zwei gehäufte Esslöffel davon
Sahne, etwa 200g

Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden.
Ich glasiere die Zwiebel bei mittlerer Hitze, nehme mir dafür Zeit, der Knoblauch kommt erst später hinzu, damit er nicht verbrennt. Schön rühren und riechen.

Jetzt kommt der Kohl dazu. Ich schneide ihn je nach Wachstumsform in Streifen. Mal werden sie dünner, mal dicker, mal länger, mal kürzer. Ich erfreue mich, wenn der geschnittene Kohl eine schöne Farbmischung aus verschiedenen Grüntönen ergibt.
Nun ab in den Topf mit dem Kohl zusammen mit der fein geraspelten Zitronenschale – kurz anbraten lassen und bei mittlerer Hitze heißt es von nun an: sanftes stetiges Rühren. Das Gemüse mit viel Hingabe wenden; unterheben ist auch eine passenden Bezeichnung. Etwa nach 15 Minuten ist der Kohl gar.

Ich lösche mit dem Weißwein ab, gebe Sahne dazu und hebe weiter unter.
Jetzt kommen Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Majoran in den Topf und noch einmal wir gerührt.

Deckel drauf, Hitze weg – ein wenig ziehen lassen.

Mit Salzkartoffeln oder Mischbrot servieren – und auf jeden Fall etwas für den nächsten Tag zurückhalten.

Aufgewärmt entfaltet der Kohlgeschmack nochmal eine spezielle Intensität ☺️

Gutes Gelingen wünscht Irina Pauls.