Cremiger Spitzkohl mit Speck

Aromatischer Spitzkohl, cremige Sauce, knuspriger Speck. Dieses Rezept beweist dir, wie man aus Weißkohl im Handumdrehen ein ebenso feines wie deftiges Gericht zaubern kann. So erinnert es ebenso an Omas Hausmannskost als auch ein feines französisches Rezept. Wir servieren es gern, wenn im Winter schnell was auf den Tisch muss, reichen dazu meist Kabeljau und Hasselback Potatoes.



Cremiger Spitzkohl mit Speck | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen: 1,1 Kilo Spitzkohl | 200 Gramm Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 125 Gramm Speck | 50 Gramm Butter | 400 Milliliter Weißwein | 260 Milliliter Sahne | 2 Esslöffel Dijonsenf | 2,5 Esslöffel Mehl | 2 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel Pfeffer | 1 Spritzer Zitronensaft



Cremiger Spitzkohl mit Speck | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (30 Minuten): 1. Spitzkohl vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. 2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. 3. Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen, knusprig braten und herausnehmen. 4. Zwiebeln, Knoblauch und Spitzkohl in die Pfanne geben und zusammen anbraten, dabei regelmäßig wenden. 6. Bevor der Weißkohl Röstaromen annimmt, mit Weißwein ablöschen. 7. Währenddessen in einem kleinen Topf die Butter schmelzen, Mehl einrühren und mit Sahne ablöschen. 8. Senf einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. 9. Spitzkohl mit der Sauce vermengen und servieren.

Wir servieren das Gericht am liebsten als Kabeljau auf Spitzkohl und reichen dazu Hasselback Potatoes. Weitere tolle Beilagen für diesen Rezepte: Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Röstkartoffeln oder Rosmarin-Kartoffeln! Jetzt noch mehr Weißkohlgerichte entdecken!

Nährwerte/Portion: 572 Kalorien | 37,5 Gramm Fett | 31,6 Gramm Kohlenhydrate | 19,1 Gramm Eiweiß