

Spitzkohl mit Zitronengras und Safran

Zutaten

500 g	Spitzkohl	Weiteres:
100 g	Zwiebel	Salz
1 Stk	Zitronengras	Pfeffer
1 Stk	Limettenblatt	Sesamöl
100 ml	Weißwein	Safran
		Sweet Chilli Sauce

Arbeitsbeschreibung

1. Zuerst den Spitzkohl julienne schneiden, daraufhin die Zwiebel brunoise schneiden.
2. Zwiebel in Sesamöl glasig anschwitzen lassen, mit Weißwein ablöschen,
3. Safran, Limettenblatt und Zitronengras dazugeben, aufkochen lassen,
4. Kohl dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Chillisauce würzen und bissfest dünsten.