
WEISSKOHL MIT SPECKWÜRFEL, SAFRAN UND REIS

für 4 Personen



Zutaten

200 g Speckwürfel
1 Knoblauch, fein geschnitten
3 EL natives Olivenöl extra
100 g Petersilie
2 dl Weisswein
2 Prisen Safranfäden (ca. 20 Fäden)
800 g Weisskraut, fein geschnitten
1 TL Paprikapulver
Meersalz und Pfeffer nach Belieben

80 g Reis pro Person

Tipp

Das Rezept schmeckt sehr lecker, auch wenn es auf dem Foto nicht unbedingt so aussieht.

Und so wird es gemacht ;-)

1 Die Speckwürfel und den Knoblauch in Olivenöl in einer Bratpfanne knusprig braten.

2 Die Petersilie, die Safranfäden und das Paprikapulver zugeben. Den Wein zugießen und die Hitze reduzieren. Während fünf Minuten mit Deckel bedeckt das Ganze köcheln lassen.

3 Den Reis vorbereiten parallel zubereiten so dass alles gleichzeitig bereit ist.

4 Den Weisskohl in die Bratpfanne zugeben und weitere 30-40 Minuten mit Deckel bedeckt garen. Ab und zu umrühren. Es sollte immer etwas Flüssigkeit vorhanden sein. (Nach Bedarf etwas Wasser zugeben.)

Und weiter ...

4 Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Küchen-Philosophie

Wenn mich jemand fragt, wie können Sie so stark wie ein Ochse sein, ohne Fleisch zu essen, sage ich zu ihm: Haben sie jemals einen Ochsen Fleisch essen sehen? Patrik Baboumian