

# Spitzkohl bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1 kg Spitzkohl, 200 ml Sahne, 50 ml Fond aus dem Glas, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 1 Esslöffel Butter.

## Die Vorbereitungen:

Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden.

## Die Zubereitung:

Die Kohlstreifen in der Butter andünsten, mit Fond und Sahne ablöschen und 45 Minuten unter regelmäßigem Umrühren köcheln, falls die Flüssigkeit zu sehr verdampft, mit etwas Wasser auffüllen.