

Weißkohl auf asiatische Art



Zutaten für vier Personen:

1/4 Weißkohl
2 TL Erdnussöl
1 Knoblauchzehe
etwas Chinagewürz
150 ml Gemüsebrühe oder
Hühnerbrühe
1 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Ein Spritzer Sojasauce

1. Äußere Blätter vom Weißkohl entfernen. Dann vierteln und fein raspeln oder schneiden. Strunk nicht verwenden.

2. Knoblauchzehe schälen und halbieren, im Wok in 2 TL Erdnussöl anbraten. Wieder herausnehmen.

3. Geraspelten Weißkohl 5 Minuten im Wok pfannrühren.

4. Ein TL Speisestärke in einer Tasse kalter Hühnerbrühe auflösen und das Gemüse damit ablöschen. Etwas einkochen. Mit Chinagewürz, Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Beilagen, Gemüse, asiatisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023