

Italienische Rezepte

Cavoli in Agrodolce KOHL, SÜSS-SAUER

Anzahl: 4 -6 Personen

Gattung: Contorni, Italien

3	Essl. Olivenöl	- grobgehackte Tomaten
1/2 cup	Feingeschnittene - Zwiebelscheiben	2 Essl. Weinessig
750 g	Weißkohl, in 1/2 cm dünne - Streifen gehobelt - (etwa 8 Tassen)	2 Teel. Salz Frisch gemahlener schwarzer - Pfeffer
3	große Abgezugene, entkernte und	1 Essl. Zucker

Das Olivenöl in einer schweren, 25 bis 30 cm großen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln hinzufügen und sie bei mäßiger Hitze und unter dauerndem Rühren 2 bis 3 Minuten lang braten. Wenn sie glasig, aber noch nicht braun sind, den Kohl, die Tomaten, den Essig, Salz und eine Prise gemahlener Pfeffer hinein geben. Unbedeckt unter häufigem Rühren etwa 20 Minuten leicht kochen lassen, bzw. bis der Kohl weich ist. Dann den Zucker in den Kohl rühren und noch eine bis zwei Minuten weiterschmoren lassen. In einer vorgewärmten Schüssel entweder als Beigabe zu einem Fleisch- oder Fischgericht oder einzeln vor dem Hauptgericht servieren.