

WIRSING GEBRANNT



1 Wirsingkohl
4 Schalotten
5 cm Ingwer
Pfeffer, Salz
50 g pflanzliche Butter
100 ml Gemüsebrühe

du brauchst: einen Flambierer

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
Den Kohl in 8 Stücke schneiden und in eine große Auflaufform legen.
Die Schalotten schälen und in große Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Über den Wirsing streuen und mit Pfeffer und Salz würzen.
Die pflanzliche Butter schmelzen und über den Kohl gießen.
Die Gemüsebrühe in die Auflaufform gießen und diese mit einem Deckel verschließen. Den Kohl im Ofen 45 Minuten garen.
Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und Schalotten und Ingwer entfernen. Die Wirsingstücke mit dem Flambierer schön braun flämmen – fertig!

angelehnt an ein Rezept von Seppe Nobels

