

Gedämpfter Kappes (Weißkohl)

Kategorie: Gemüse
Zubereitungszeit: ca. 1 ½ bis 2 Stunden
Anzahl Portionen: 4

Zutaten:

1 kleiner Weißkohl
Salz, eventuell Pfeffer
Fett: (Butter, Schmalz oder Speck)

Zubereitung:

Den Kohl fein raffeln. Das Fett in einem großen Topf zerlassen. Den Kohl hinein geben, salzen. Dann den Kohl lange bei leichter Hitze, ohne Zugabe von Flüssigkeit, dämpfen.

Achtung: Immer wieder umrühren, da er leicht ansetzt. Der Kohl ist fertig, wenn er weich ist. Er nimmt dabei eine bräunliche Färbung an. Dazu passen prima gekochte Kartoffeln und Frikadellen oder Bratwurst.