

Blaukraut auf brasilianische Art

Zutaten

1 Rotkohl,
2 Knoblauchzehen,
Salz, Pfeffer, Zimtpulver
Weitere ähnliche Rezepte:

Zubereitung

Das Kraut waschen und in kleine Streifen schneiden. In einem großen Topf Öl erhitzen, 1 – 2 zerdrückte Knoblauchzehen (nach Wunsch mehr), Kraut dazugeben und maximal 10 Minuten andünsten. Es ist fertig, wenn es noch bissfest ist. Mit Salz, Pfeffer und Zimtpulver abschmecken. Wichtig: Das Kraut bissfest lassen.