

# Schwarzkohl mit Speck

## Zutaten:

1 Kopf Schwarzkohl

125g Speck, mager, fein gewürfelt

5 Zehen Knoblauch

1 Chilischote getrocknet

1 EL Olivenöl

50 ml süße Sahne

2 EL Schmand

## Zubereitung:

Die Kohlblätter Waschen, grobe Blattrippen entfernen und in schmale Streifen schneiden. In leicht gesalzenen Wasser 5 Min. blanchieren und in Eiswasser geben. Aus dem Eiswasser nehmen und sanft ausdrücken.

Die kleingeschnittene Chilischote in Olivenöl in einem Topf oder in einer tiefen Pfanne kurz anbraten. Den Speck dazugeben und ca. 2 min. unter Rühren auf mittlerer flamme mitbraten. Sahne, Schmand und Knoblauch unter Rühren dazugeben und kurz aufkochen lassen.

Den Kohl dazugeben, alles gut vermengen, pfeffern und eventuell salzen, aber Vorsicht, da der Speck eigentlich schon genug Salz ins Essen bringt. Mit geschlossenem Deckel so lange schmoren, bis der Kohl gar, aber noch bissfest ist. Dazu passen gebackene Kartoffelspalten.