



Federkohl mit Rüebli



Zutaten

800 g Federkohl
Salz, Pfeffer
300 g Rüebli
1 kleine Zwiebel
2 EL Butter
1 dl Noilly Prat oder Weisswein
1.5 dl Rahm
1 TL Kümmel

Zubereitung

Die Blätter des Federkohls von den Rippen streifen und gründlich waschen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Federkohlblätter hineingeben und 10 Min. blanchieren.
Die Rüebli schälen und schräg in Scheiben schneiden.
Die Zwiebel schälen und fein hacken.
Den Federkohl in ein Sieb abschütten, gründlich kalt abschrecken und gut ausdrücken. In Streifen schneiden.
In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebeln und Rüebli darin andünsten. Den Federkohl beifügen, kurz mitdünsten und dann den Noilly Prat dazugießen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 5 Min. weiterdünsten.
Den Rahm und den Kümmel mischen und über das Gemüse giessen.
Alles ungedeckt, unter gelentlichem Wenden nochmals 10 Min. dünsten.
Die Flüssigkeit soll dabei fast ganz einkochen.

Dazu passen Salzkartoffeln , Spätzli oder Mais.