

Grünkohl vegetarisch mit Topinambur

Zutaten für Grünkohl (für 4 Personen):

- 1 kg Grünkohl
- 3 Schalotten
- 1 Kartoffel
- 60 g Butter
- 150 ml helle, milde Sojasoße
- 150 ml Verjus
- 2 EL Misopaste
- Salz
- Pfeffer
- 4 Lorbeerblätter
- 400 ml Wasser
- 3 EL Senf
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Äpfel

Grünkohl waschen, von den Stängeln zupfen und blanchieren (in Salzwasser kurz kochen und dann in Eiswasser geben). Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Die Schalottenstreifen darin anschwitzen.

Währenddessen den Grünkohl mit Hilfe eines Tuchs gut ausdrücken. In grobe Streifen schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblätter hinzufügen. Sojasoße, Misopaste und Verjus mit einem Pürierstab mixen und zum Grünkohl geben. Mit Wasser auffüllen. Kartoffel schälen, reiben und auch hinzufügen. Alles gut verrühren und circa 40 Minuten köcheln lassen.

Zitrone abreiben. Wenn der Grünkohl weich ist, Äpfel schälen und reiben. Zusammen mit dem Zitronen-Abrieb und Senf zum Grünkohl geben. Nochmals 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lorbeerblätter entfernen.

Zutaten für Topinambur:

- 500 g Topinambur
- 50 g Butter
- Salz

Topinambur in Salzwasser weich kochen. Dann abgießen, auskühlen lassen und schälen. In kleine Stücke schneiden und in der Butter mit 1 Schluck Wasser in einem Topf wieder erwärmen. Eventuell nochmals leicht salzen.

Anrichten:

- Kerbelblätter

Den Grünkohl auf Teller anrichten und etwas Sud aus dem Topf angießen. Topinambur darauf verteilen. Mit Kerbelblättchen dekorieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 16.02.2023

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen