

Wirsingkohl mit Zwiebeln

1 mittlerer Kohlkopf
100 g Zwiebeln
4 EL Schweineschmalz
2 EL Mehl
2 EL Sauerrahm
Kümmel
Salz
Pfeffer

Den Kohl von den welken Blättern befreien, gründlich waschen, achteln und in Salzwasser mit Kümmel kochen.

Die Zwiebeln klein hacken und in dem heißen Schmalz goldgelb braten, mit Mehl bestäuben, gut umrühren und darauf die Schwitze von der Herdplatte nehmen. Mit Sauerrahm verrühren, salzen, pfeffern und über den auf einer Platte hübsch angerichteten Kohl verteilen.

Zu gegrilltem oder gebratenem Lamm- oder Schweinefleisch servieren.