Eingemachter Kohl

Mit dem praktischen Rezept für eingemachten Kohl hat man immer eine leckere Beilage auf Vorrat im Haus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

800 g	Kohl
1 l	Salzwasser
20 g	Butter
20 g	Mehl
650 g	Speck
0.5 Stk.	Zwiebel
1 EL	Petersilie
250 ml	Rindsuppe
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Majoran

Zubereitung

1. Als erstes für den **eingemachten Kohl** die gewaschenen Blätter in dünne Streifen schneiden, anschließend die Streifen für ca. 10 bis 15 Minuten im gesalzenen Wasser gar kochen. Ist der Kohl weich, abseihen und gut ausdrücken.

2. Nun in einer Pfanne das Mehl in geschmolzener Butter anschwitzen, die Petersilie und die klein geschnittenen Zwiebeln kurz mitrösten. Die Mischung mit Suppe auffüllen und mithilfe eines Schneebesens solange verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze 8 bis 10 Minuten köcheln. Dann den Kohl mit in die Pfanne geben und alles für ca. 30 Minuten weiterkochen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Speck ohne Fett in einer Pfanne kross braten und unter das Kohlgemüse untermengen. Zum Schluss den gepressten Knoblauch dazu fügen und das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen.

Tipp

Als Beilage für den eingemachten Kohl eignen sich Erdäpfel sehr gut.