

Curry-Weißkohlgemüse



1 kg Weißkohl	in feine Streifen schneiden.
2 Äpfel	in kleine Stücke schneiden.
2 Zwiebeln	würfeln.
2 Knoblauchzehen	fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit
2 El. Öl	glasig dünsten.
150 ml Gemüsebrühe	Mit ablöschen, aufkochen und den Kohl und Äpfel dazugeben. Alles ca. 30 Min. köcheln lassen. Zwischendurch immer mal wieder umrühren.
100 g Speck	in Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Dann in den Kohl-Topf geben.
2 El. Curry,	
½ Tl. Kümmel,	und
1 Becher Sahne	zugeben und weitere 15 Min. köcheln lassen. Wenn der Kohl weich ist und die Äpfel verkocht sind, ist es fertig.
Pfeffer	Mit und
Muskat frisch gerieben	ev. noch ein bisschen
Salz	abschmecken.