

Kohl mit Maronen



- 1 Kopf junger Weißkohl
- 1 Apfel kleinschneiden
- 8 Kartoffeln in Scheiben
- 200 g gewürfelter Speck

750 g Maronen geschält und halbiert

2 Zwiebeln kleingehackt

250 ml Gemüsebrühe

Gänseschmalz, Salz, Pfeffer

- Kohlkopf zerteilen, Strunk entfernen; Blätter mit heißem Wasser übergießen und abtropfen lassen
- Große feuerfeste Form mit Gänseschmalz ausfetten
- Lage Kohlblätter hineinlegen, pfeffern & salzen; dann Kartoffelscheiben pfeffern & salzen, Speck + Zwiebeln darüber, dann Kastanien und zum Schluss mit Lage Kohlblätter abschließen
- Mit Gemüsebrühe übergießen und 2 Std. im mittelheißen Ofen backen

Dazu passt für die süßen Weintrinker unser Rotes Duett und für die trockenen Weinliebhaber der Spätburgunder.

Guten Appetit!

Mehr Rezepte auf „weinhaus-michel.de“ unter „Michels&Co“ und „Michels Rezepteküche“