

# Rahmkraut

Eine sensationelle Beilage zu deftigen Gerichten

## Zutaten:

6 Personen

1 kl. Kopf Weißkraut  
1 Zwiebel fein geschnitten  
1 TL Pimenton  
6 EL Speck fein gewürfelt  
800 ml Rahm (Sahne)  
Salz



## Zubereitung:

1. Vom Kraut die äußeren Blätter entfernen, Stunk herausschneiden, Kraut dann in feine Streifen schneiden
2. Die Speckwürfel und die Zwiebel in einer Eisenpfanne so lange braten bis das Ganze Farbe annimmt
3. Das Kraut dazu geben anbraten und dann mit der Sahne ablöschen.
4. So lange garen lassen bis das Kraut noch etwas Biss hat (ca. 15 min.)
5. Mit Salz und Pimenton abschmecken.

## Tipps & Tricks:

Kann gut vorbereitet werden

## Empfehlungen:

Grilltyp:	Alle Arten Gas- und Holzkohlegrill
Vorbereitungszeit:	Ca. 30 min
Schwierigkeitsgrad:	mittel
Grillzeit:	Garzeit ca. 15 min.
Grillmethode:	Direkt
Zubehör:	Pfanne oder Wok