


## TRÜFFEL-WEISSKRAUT

4 PERSONEN

### ZUTATEN

-  TRÜFFEL-WEISSKRAUT
- 1 Weisskohl, klein, küchenfertig
  - 1 Schwarzer Trüffel, ca. 60 g
  - Bratbutter
  - 2 dl Vollrahm

### ZUBEREITUNG

TRÜFFEL-WEISSKRAUT

Den Weisskohl halbieren, den Strunk auslösen und den Kohl in feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser 10 Minuten blanchieren und abgiessen. Zwei Drittel des Trüffels hacken, in wenig Bratbutter anziehen. Den Kohl hinzugeben, mit dem Rahm auffüllen und bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Bild: In Sauternes geschmorte Pouletkeulen auf Trüffel-Weisskraut mit gebutterten Kartoffeln

Rezept von Ursula Egli, Marion Michels