

Chili-Vanille-Spitzkohl

Eine oder zwei Schalotten fein würfeln und in Butter anschwitzen. Das Mark einer Vanilleschote auskratzen und mit der Schote zur Butter geben. Eine Chilischote (ohne Kerne) ebenfalls fein gehackt dazugeben. Einen Spitzkohl in nicht zu feine Streifen schneiden und in der Butter kurz anschwitzen, dann 1 Becher Sahne angießen, salzen, pfeffern und alles einige Minuten kochen lassen; der Kohl darf nicht zu weich werden.