Spitzkohl

Zutaten: für 4 Personen
½ Kopf Spitzkohl, in Streifen geschnitten
100 g Speckwürfel
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
50 ml Weißwein
100 ml Brühe
200 ml Sahne
2 EL Creme frâiche
2 EL Speisestärke, mit 4 EL Wasser angerührt
Salz. Pfeffer und Muskat

Zubereitung:
1 EL Öl im Dutch Oven erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten, anschließend die Zwiebel hinzufügen und auch mit anschwitzen. Den Spitzkohl dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Die Brühe hinzugeben und bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten köcheln lassen. Danach Sahne und **Creme frâiche hineingeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz. Pfeffer und Muskat abschmecken. Gegebenenfalls mit Stärke abbinden.**