

Sherry-Wirsing auf Reisbett

Zutaten

2-3 Zwiebeln
1 EL Öl
1 Wirsing
1 EL Butter
4 EL Sherry
3 EL Sojasauce
1 1/2 EL Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Curry
2 EL Walnusskerne
2 Tassen Basmati-Reis

Zubereitung

Zwiebeln fein hacken und im Öl glasig dünsten. In der Zwischenzeit den Wirsing vierteln und in feinen Streifen schneiden (vorher Strunk entfernen!). Kohl waschen, abtropfen lassen und zu den Zwiebeln geben. Die Butter hinzugeben und alles etwas schmoren lassen. Gemüsebrühe, Sojasauce und den Sherry hinzufügen und alles weiter schmoren lassen (so ein Viertel-Stündchen...). Mit den Gewürzen abschmecken und die Walnusskerne darüber streuen. Basmatireis nach Anleitung kochen. Auf die Teller geben (am besten Suppenteller). In der Mitte eine Mulde bilden und den Sherry-Wirsing darauf anrichten.