



Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, 20.10.2025

Gebratener Weißkohl in Käse-Sahne-Soße

Für 4 Personen

Zutaten

1 Weißkohl oder Spitzkohl, ca. 1,2 kg
3 Zwiebeln, rot
2 Knoblauchzehen
2 Stiele Thymian
2 EL Rapsöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Butter
200 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne
100 g Bergkäse, gerieben
etwas Paprikapulver
1 Bund Petersilie
50 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

1. Vom Weißkohl die äußeren Blätter entfernen. Kohl vierteln, den Strunk nicht entfernen und die Viertel in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden (je nach Größe auch nur die Viertel braten. Der Spitzkohl ist nicht ganz so fest wie Weißkohl, daher ist evtl. besser, den Kohl nur zu vierteln). Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in dünne Spalten oder Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken oder reiben. Thymianblättchen abzupfen.
2. Das Rapsöl einer großen ofenfesten Pfanne oder Bräter erhitzen. Die Kohlscheiben darin von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlscheiben herausnehmen und auf eine Platte legen.
3. Butter in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin goldgelb weich dünsten. Knoblauch zugeben und weitere ca. 2 Minuten dünsten.
4. Gemüsebrühe unterrühren und etwas einköcheln lassen. Sahne, Thymian und Bergkäse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Alles köcheln lassen, bis eine sämige Soße entsteht.
5. Kohlscheiben wieder zugeben und ca. 2-3 Minuten garen. danach im Backofen bei 160 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 30-40 backen. Die ersten 20-30 Minuten abdecken. Danach den Deckel abnehmen und fertig garen.
6. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
7. Kohl aus dem Ofen nehmen, mit Parmesan und Petersilie bestreuen. Anrichten und servieren. Dazu passen Reis, Kartoffeln oder Brot.