

Orangen – Spitzkohl

Zutaten für 8 Personen

2 große	Spitzkohle
2 EL	Puderzucker
80 g	kalte Butter
200 ml	Orangensaft
150 ml	Geflügelbrühe
1	Lorbeerblatt

Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Den Spitzkohl putzen und in 2 cm große Rauten schneiden, waschen und abtropfen lassen.
- Den Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen.
- Den Spitzkohl und die Hälfte der Butter zugeben.
- 5 Minuten dünsten lassen und mit Orangensaft und Geflügelbrühe aufgießen.
- Lorbeerblatt, 2 Prisen Cayennepfeffer, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und 20 Minuten offen dünsten lassen.
- Die restliche Butter unterrühren und abschmecken.