

Kohleintopf

Zutaten

600 g Weisskohl
2 Lauchstangen
2 Zwiebeln
Öl zum Andünsten
3 dl Gemüsebouillon
Salz
Koriander
Zimt
Zucker
einige Safranfäden

Zubereitung

Kohl und Lauch in kleine Stücke schneiden und die Zwiebeln fein hacken. Im Öl andünsten und mit der Bouillon ablöschen. Salz, Gewürze und Safranfäden in den Sud geben und das Gemüse weichkochen. Abschmecken und servieren.

Aus: Von birn und mandelkern. Kochen nach mittelalterlichen Rezepten, hg. vom Museum Aargau (Verlag HIER UND JETZT).