

# Gluschtigs u Chüschtigs

## Chinakohl mal indisch

**Zutaten:** 1 mittelgrossen Chinakohl  
Öl  
10 ml Sherry  
Curry, Salz, Pfeffer

1. Die äusseren Blätter vom Chinakohl entfernen, falls sie welk sind oder braune Stellen haben. Ansonsten den Chinakohl in Viertel teilen, aus diesen den Strunk entfernen und dann in Streifen schneiden.
2. Mit etwas Öl im Topf anbraten. Sobald der Kohl hörbar brät, Flamme kleiner stellen, etwas Salz darüber streuen und 1 Tasse Wasser hinzugeben. Den Kohl gar kochen, dabei immer wieder kontrollieren, ob noch genügend Wasser im Topf ist.
3. Kurz bevor der Kohl gar ist, den Sherry hinzugeben und mit Curry, Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

### TIPP:

Hierzu passen Salzkartoffeln sowie Bratwurst ganz vortrefflich.

**En Guete!**



**Schweizer Gemüse - Näher ist frischer!**

