



## R e z e p t

### Cima di Rapa mit Bratwurst

#### Zutaten für 4 Personen

- 600 g grobe frische Bratwurst
- 800 g Cima di rapa
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 Teelöffel gemörserte Koriandersaat
- ½ Teelöffel Zucker
- Pfeffer, Salz, Olivenöl

#### Zubereitung

- Cima di rapa gründlich waschen, dicke Stängel abschneiden. Die Blätter grob zerschneiden, die dünnen Stängel in kurze Stücke.
- In Olivenöl andünsten, salzen und pfeffern, dann mit dem Weißwein ablöschen und den Zucker dazugeben.
- 20 Minuten bei mittlerer Hitze offen dünsten.
- Die Bratwurst in 2 cm lange Stücke schneiden und kurz kräftig anbraten, dann zum Kohl geben.
- Im Bratfett den fein gehackten Knoblauch glasig dünsten, Koriander einrühren und kurz mitdünsten.
- Kohl mit diesem Fett vermischen und alles zusammen noch einmal 10 Minuten dünsten.
- Abschmecken und servieren.