

## Rezept Kohlgemüse mit Kümmelerdäpfeln

### Zutaten

1 große Karotte  
2 Scheiben Sellerie  
1/2 Kohl  
75 g Bauchspeck in Scheiben  
100 ml Schlagobers  
6 mittelgroße Erdäpfel  
2 EL Öl  
1 EL Kümmel



### Erdäpfel

Die Erdäpfel schälen, vierteln, und in einer ofenfesten Form mit Öl, Salz und Kümmel verrühren und ca. 40 Minuten in das auf 190 Grad vorgeheizte Backrohr geben.

### Kohlgemüse

Die Karotten und die Selleriescheiben in Würfeln schneiden, den Kohl in breite Streifen schneiden. Vier Speckscheiben für die Garnierung beiseite geben, den Rest in Streifen schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Öl erhitzen, den Speck bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Die Sellerie- und Karottenwürfel hinzufügen. Zugedeckt ca. 8 Minuten garen, bis der Sellerie glasig geworden ist. Die Kohlstreifen dazugeben und ca. 5 bis 7 Minuten wieder zugedeckt mitdünsten. Mit dem Schlagobers aufgießen, kurz aufkochen lassen, salzen und pfeffern.

### Speck

Die Speckstreifen auf einem Backblech unter dem Backofengrill bei mittlerer Hitze bräunen. (Das geht sehr rasch, der Bräunungsgrad sollte daher ständig überwacht werden). Alternativ können die Streifen natürlich auch in einer Pfanne angebraten werden.

In der Zwischenzeit sind auch die Erdäpfel fertig gegart.

Das Kohlgemüse mit den Erdäpfeln und den gebratenen Speckstreifen servieren.

Guten Appetit!