

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Spitzkraut mit Apfel, Speck & Curry-Joghurt

#### Zutaten

(4 Personen)

- 1 Stück nicht zu großes Spitzkraut, alternativ Chinakohl
- 2 Äpfel dünn gehobelt
- 16-24 Scheiben Bauchspeck
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- ½ L Gemüsefond
- 1 Rosmarinzweig
- 1/8 L Joghurt
- etwas Limettenschale
- etwas Limettensaft
- Salz
- Currypulver

Zum Anrichten

- Gartenkresse

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

Spitzkraut im Ganzen im Salzwasser kochen, bis es weich ist. Anschließend in nicht zu dicke Viertel-Spalten schneiden und den Strunk entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen, 4-5 Speckscheiben nebeneinander auflegen und mit 8 dünn gehobelten Apfelscheiben belegen, das Kraut kompakt im Speck einrollen. Mit allen Vierteln wiederholen. Die Rollen mit Butter in eine Pfanne setzen und von allen Seiten gut anrösten.

Rosmarinzweig dazugeben und mit Gemüsefond untergießen, ca. 25 min bei 180 °C im Rohr schmoren.

Das Joghurt mit Limettenschale, Limettensaft, etwas Currypulver und Salz glattrühren.

Anschließend das Spitzkraut aus dem Rohr nehmen, mit Curry-Joghurt und Gartenkresse anrichten.