Schmorkartoffeln mit Cima di Rapa und Röstzwiebeln

Ein einfacher, aber aromatischer Eintopf mit Kartoffeln, Cima di Rapa, bestreut mit gerösteten Zwiebeln. Die Kartoffeln werden in Bouillon mit wenig Kümmel vorgeschmort. Dazu das leicht bittere, italienische Kohlgemüse Cima di Rapa, es ist ein Wintergemüse und verwandt mit dem Broccoli, es besitzt auch ein paar kleine Röschen, die wie Broccoli aussehen.

Rote Zwiebel sind etwas milder als die Blonden und ebenso gut zum Rösten geeignet. Mit ihrem roten Farbton sind sie auch dekorativ.

Zutaten (2 Portionen)

300g	festkochende Kartoffeln
1,5dl	Gemüsebouillon
1/2Tl	Kümmel
250g	Cima di Rapa
1	rote Zwiebel, ca. 100g
50g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

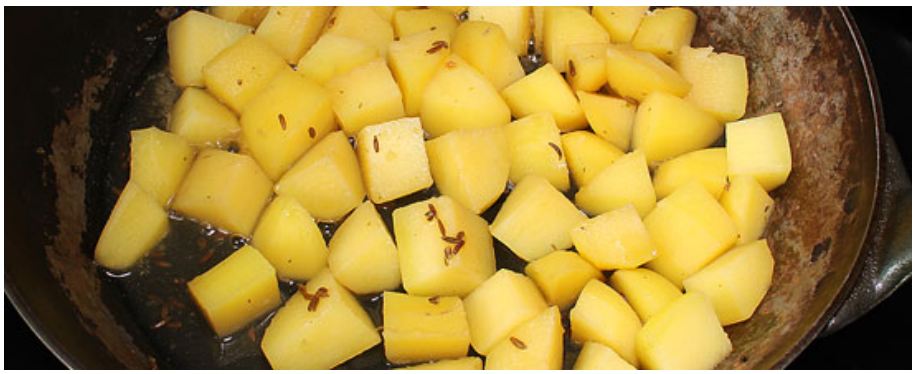
Zubereitung

Kümmel im Mörser grob zerstossen. Bouillon mit dem Kümmel aufkochen.

Kartoffeln schälen und zu 2cm grossen Klötzen schneiden. In die köchelnde Bouillon geben und 15 Minuten zugedeckt schmoren lassen, dabei ab und zu wenden.

Dicke Strunkteile vom Cima di Rapa grosszügig wegschneiden. Stengel zu ca. 1cm langen Stücken schneiden. Blattwerk zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden.

Cima di Rapa den Kartoffeln geben und 10 Minuten mitschmoren, dabei ab und zu

wenden. Sauerrahm untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugdeckt ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel halbieren und zu ca. 4mm dicken Scheiben schneiden. In reichlich Bratbutter langsam rösten, dabei ab und zu wenden. Es dauert 10 bis 15 Minuten bis die Zwiebeln schöne Röstspuren annehmen. Röstet man sie zu schnell, so verbrennen dünnere Zwiebelstücke und werden bitter.