

A photograph of a Stielkotelett (steak) served on a white plate. The steak is thick and has a dark, seared crust. It is accompanied by several young potato slices that are golden-brown and slightly charred. To the right of the steak is a portion of creamed cabbage, which is light-colored and appears to be sautéed. A small garnish of fresh green herbs is placed to the left of the steak. In the background, there is a wooden pepper mill, a glass of golden beer, and a small bowl of salt. The entire scene is set on a dark wooden surface.

**Kochen  
mit Globus**

## **Stielkotelett**

**mit jungen Kartoffeln und Rahmkohl**



## Zutaten:

4 Kotelett  
600 g junge Kartoffeln  
mit Schale  
400 g Weißkohl

200 g Zwiebeln  
150 ml Weißwein  
200 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer, Rosmarin,  
Muskat und Öl

*Dazu passt:  
ein kühles Bier*

 4 Personen

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und würfeln. Die jungen Kartoffeln waschen und halbieren. Den Weißkohl waschen und in ca. 4 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebeln zusammen mit dem Weißkohl in etwas Öl anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und anschließend mit Biss garen.

Crème fraîche hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Die Kartoffeln in Salzwasser garen und anschließend in etwas Öl kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Die Kotelett in etwas Öl braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit dem Rahmkohl und den Kartoffeln anrichten.

