Rahmwirsing
mit Zitrone und Räuchertofu

Zutaten

1 Wirsingkopf (circa 1,5 kg)
1 Gemüsezwiebel
400 g Räuchertofu
2 EL Pflanzenöl zum Braten
150 ml trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
700 ml Gemüsebrühe
2 TL Salz
1 TL Ahornsirup
5-6 EL Cashewmus (je nach gewünschter Cremigkeit)
1 mittlere Bio-Zitrone (Schale und Saft)
2 Msp. Muskat, frisch gerieben
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen, Wirsing vierteln, den Strunk herausschneiden und die Blätter in circa ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Den Räuchertofu mit einem Küchentuch trocken tupfen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden.

Das Öl in einer Pfanne mit Deckel oder in einem weiten Topf erhitzen. Die Tofuwürfel rundherum goldbraun anbraten, dann die Zwiebeln zugeben und glasig schwitzen. Das Ganze herausnehmen und zur Seite stellen.

Gegebenenfalls noch etwas Öl in die Pfanne geben und die Wirsingstreifen darin rundherum für circa zwei Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Dann mit Weißwein und Brühe ablöschen.

Zwei Teelöffel Salz sowie den Ahornsirup zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend circa 150 Milliliter der Kochflüssigkeit entnehmen und mit dem Cashewmus zu einer glatten Flüssigkeit verrühren. Die Flüssigkeit zum Kohl geben und noch einmal zugedeckt für zehn Minuten bei niedriger Temperatur köcheln, bis der Kohl bissfest ist.

In der Zwischenzeit die Zitrone heiß abwaschen, trocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Sobald der Kohl bissfest gekocht ist, vom Herd ziehen und Räuchertofu, Zwiebeln, den Zitronensaft und -abrieb sowie den Muskat unterheben. Mit Pfeffer und gegebenenfalls Salz und Ahornsirup abschmecken. Mit Brot oder gekochten Kartoffeln servieren.