Rezept

Maroni-Rosenkohl-Ragout mit Salbei

Ein Rezept von Maroni-Rosenkohl-Ragout mit Salbei, am 02.05.2024

Zutaten

2	Zwiebeln
4 EL	Butter
250 ml	Pilzbouillon (Instant)
	Pfeffer
100 g	Sahne
30 g	Salbeiblätter
750 g	Rosenkohl
1 EL	Mehl
	Salz
250 g	vorgekochte Maroni (vakuumverpackt)
	geriebene Muskatnuss
1	Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Rosenkohl waschen, putzen und halbieren. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten.

2. Die Zwiebeln mit 1 EL Mehl überstäuben. Den Rosenkohl hinzufügen, Brühe angießen, leicht salzen und pfeffern und zugedeckt ca. 15 Min. dünsten. Dann Kastanien und Sahne hinzufügen. Hei? werden lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. In der Zwischenzeit die Salbeiblätter in 2 EL Butter in einer Pfanne in ca. 2 Min. knusprig braten. Das Maroni-Rosenkohl-Ragout mit den Salbeiblättern und der aufgeschnittenen Zitrone garniert servieren.