

## Rezept

# Maroni-Rosenkohl-Ragout mit Salbei

Ein Rezept von Maroni-Rosenkohl-Ragout mit Salbei, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Zwiebeln	<b>750 g</b> Rosenkohl
<b>4 EL</b> Butter	<b>1 EL</b> Mehl
<b>250 ml</b> Pilzbouillon (Instant)	Salz
Pfeffer	<b>250 g</b> vorgekochte Maroni (vakuumverpackt)
<b>100 g</b> Sahne	geriebene Muskatnuss
<b>30 g</b> Salbeiblätter	<b>1</b> 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. Heiß 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.