Rezept

Rahm-Rosenkohl

Ein Rezept von Rahm-Rosenkohl, am 08.05.2024

Zutaten

1 kg	Rosenkohl
1	Zwiebel
150 ml	Gemüsebrühe
2 TL	heller Saucenbinder
	frisch geriebene Muskatnuss
	Salz
50 g	Butter
150 g	Sahne
	Pfeffer
	evtl. 1 Kästchen Kresse

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Rosenkohl waschen und putzen, große Röschen halbieren.

2. Den Strunk kreuzweise einschneiden und die Röschen in kochendem Salzwasser 12 Min. garen, dann abgießen und abtropfen lassen.

3. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

4. Den Rosenkohl hinzufügen, Brühe und Sahne dazugießen und das Ganze bei mittlerer Hitze 3 Min. garen.

5. Den Saucenbinder einrühren und den Rosenkohl mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nach Belieben die Kresse abschneiden und aufstreuen.