

Rezept

Gebratener Rosenkohl

Ein Rezept von Gebratener Rosenkohl, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 1 kg Rosenkohl | Salz |
| 4 Zwetschgen (auch fein: rote Pflaumen) | 50 g durchwachsener Räucherspeck |
| 1 EL Butter | 50 g Rosinen |
| 2 EL Mandelblättchen | Pfeffer |
| 1 Schuss Weißwein | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Beim Rosenkohl jeweils das Strunkende abschneiden und die äußeren Blätter entfernen, sodass die Köpfchen ein schönes frisches Grün zeigen. Den Strunk mit einem Messer kreuzweise einritzen. Den Rosenkohl nun möglichst schonend bissfest garen - am besten im Dampfgarer (ca. 20 Min.), ansonsten bei mittlerer Hitze in Salzwasser kochen.
2. Währenddessen die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Beim Speck eventuell vorhandene Knorpel entfernen, dann ebenfalls würfeln.
3. Den Rosenkohl unter kaltem Wasser kurz abschrecken und abtropfen lassen. Die Köpfchen der Länge nach halbieren.
4. In einer großen Pfanne Butter schmelzen, darin den Speck anbraten. Rosenkohl dazugeben, gefolgt von den Zwetschgen, Rosinen und Mandeln. Alles kurz mitbraten, dann mit Pfeffer und Salz abschmecken, Wein angießen und 1 - 2 Min. einziehen lassen. Fertig!