

Rezept

# Hagebutten-Rosenkohl

Ein Rezept von Hagebutten-Rosenkohl, am 01.10.2023

## Zutaten

<b>1 kg</b> Rosenkohl	Salz
<b>1</b> Zwiebel	<b>2 EL</b> Butter
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>400 ml</b> Gemüsebrühe
<b>100 ml</b> trockener Rotwein	<b>50 ml</b> roter Portwein
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>1/2 TL</b> getrockneter Majoran
<b>2 EL</b> Hagebuttenkonfitüre	Pfeffer
frisch gepresster Zitronensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. Den Rosenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt in 15 Min. garen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

---

2. Butter erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Tomatenmark zugeben, kurz mitdünsten. Brühe, Wein, Portwein, Lorbeer und Majoran unterrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze offen 10 Min. kochen. Lorbeer entfernen, Konfitüre einrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Kohl abgießen und untermischen.