

Rezept

Rosenkohl-Maroni-Gemüse

Ein Rezept von Rosenkohl-Maroni-Gemüse, am 09.06.2026

Zutaten

1,2 kg Rosenkohl
1 kleine Zwiebel
4 EL Butter
1/2 TL Zucker

Salz
400 g gegarte Maronen (ohne Schale,
vakuumverpackt)
Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Rosenkohl putzen, die Strünke kreuzweise einschneiden. Reichlich Salzwasser aufkochen und den Rosenkohl darin in 10 Min. bissfest kochen.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Maronen aus der Packung lösen. Den Rosenkohl abgießen und gut abtropfen lassen.
3. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Rosenkohl und Maronen dazugeben und bei mittlerer Hitze 5 Min. unter Wenden braten. Dann mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.