

Rezept

Rosenkohl in Meerrettichsauce

Ein Rezept von Rosenkohl in Meerrettichsauce, am 20.06.2024

Zutaten

500 g Rosenkohl	Salz
1 Zwiebel	1 EL Butter
1 gehäufte TL Mehl	75 g Crème fraîche
1 EL geriebener Meerrettich (Glas)	schwarzer Pfeffer
2 TL Zitronensaft	3 Stängel Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Rosenkohl waschen, putzen und die Strünke kreuzweise einschneiden. In einem Topf 2 l Salzwasser aufkochen, Rosenkohl darin in 10-12 Min. bissfest garen.

2. Inzwischen die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Rosenkohl abgießen, abtropfen lassen, dabei 1/8 l vom Kochwasser auffangen.

3. Die Butter in einem breiten Topf zerlassen. Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mehl darüberstäuben und anschwitzen. Kochwasser und Crème fraîche zugeben. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-8 Min. kochen lassen.

4. Meerrettich einrühren, die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Rosenkohl unterheben und erhitzen. Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein schneiden. Vor dem Servieren aufstreuen.