

Rezept

Rosenkohl mit Speck

Ein Rezept von Rosenkohl mit Speck, am 18.04.2026

Zutaten

750 g Rosenkohl	Salz
80 g durchwachsener Räucherspeck	2 EL Butter
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
2 EL gehackte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Rosenkohl putzen, waschen und in Salzwasser in 12-15 Min. bissfest garen. Kochwasser abgießen, den Rosenkohl warm halten.

2. Den Speck in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen und den Speck unter Rühren darin knusprig anbraten.

3. Den Rosenkohl dazugeben, im Speck schwenken und mit Pfeffer und Muskat würzen. Mit der Petersilie bestreuen und zum Servieren in eine vorgewärmte Schüssel füllen.