

Rosenkohl



Zutaten für vier Personen:

500 g Rosenkohl

als Beilage:

Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskat

für überbackenen Rosenkohl:

Butter

Reibekäse

für Salat:

Salz, Pfeffer

2 EL Weißweinessig

4 EL neutrales Öl

Rosenpaprika

1. Vom Rosenkohl die äußeren Blätter und den Strunkansatz entfernen. Die Köpfchen gründlich waschen. Dann vierteln. Wenn man die Köpfchen ganz lässt, soll man den Strunkansatz kreuzweise einschneiden.

2. Fünf bis sechs Minuten in 1,5 L Wasser blanchieren. Wenn die Köpfchen ganz sind, etwa sechs bis acht Minuten.

Rosenkohl als Beilage:

Den blanchierten Rosenkohl in Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

Überbackener Rosenkohl:

Den blanchierten Rosenkohl in eine ofenfeste Form geben, mit Reibekäse und Butterflöckchen überbacken.

Rosenkohlsalat:

Blanchierten Rosenkohl abkühlen lassen und mit einer Marinade aus Essig und Öl, Salz und Pfeffer anrichten. Zur Farbgebung am Schluss mit etwas Rosenpaprika bestreuen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Beilagen, Gemüse, deutsch

Rezepte und Foto: Walter
Stand 08.01.2023