

Rosenkohl

Zutaten (4 Personen, als Beilage)

- 1 kg Rosenkohl, der dem Frost ausgesetzt wurde
- 1,5 Liter Wasser
- 1 Esslöffel Salz
- 100 g Butter
- 3 Esslöffel Semmelmehl

Zubereitung

Der Rosenkohl sollte vor der Zubereitung auf alle Fälle dem Frost ausgesetzt werden, damit er nicht bitter schmeckt. Im Winter ist das meist kein Problem, im Sommer steht der Tiefkühlschrank zur Verfügung.

Der Rosenkohl wird geschält, in kochendes Salzwasser gegeben und ca. 15 min gekocht. Danach wird er abgetropft und in eine Schüssel gegeben.

In einer Pfanne wird die Butter erhitzt und das Semmelmehl angeschwitzt. Das Semmelmehl wird über den Rosenkohl verteilt.

Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten

Anrichtung

Rosenkohl passt zu diversen Fleischgerichten.

