

Rosenkohl



Rezept für 6 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Kasserolle, Frühstücksspeck, Butter:

In der Kasserolle die Frühstücksspeckstreifen anrösten, danach die Butter zufügen und schmelzen lassen.

Rosenkohl, Schalotte, Knoblauch:

Die Rosenkohlstreifen, Schalotte sowie Knoblauch zufügen und andünsten

Weisswein:

Mit dem Weisswein ablöschen

Rahm, Gemüsebouillonwürfel:

Den Rahm sowie den zerbröselten Gemüsebouillonwürfel hinzufügen und während ca. 15 Minuten weichdämpfen

Aromat, Salz, sowie Pfeffer aus der Mühle:

Mit den vorstehenden Gewürzen abschmecken



Zutaten

300 gr Rosenkohl, äussere Blätter entfernen. Den Rosenkohl halbieren und in feine Streifen schneiden

1 Schalotte, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
50 gr Frühstücksspeck, in Streifen

2 EL Butter

1 dl Weisswein , trocken

1 dl Rahm (Sahne)
1 Würfel Gemüsebouillon

Kräftig Aromat, wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle

Bemerkungen

Kochanlass vom 29. November 2008 verantwortlich Walter Walser