

Rosenkohl, so wird er richtig lecker!

Zutaten

700g Rosenkohl frisch oder TK 40g geräucherten Speck ½ Zwiebel 100ml Wasser 2 TL Zucker Salz, Pfeffer, Muskat



So funktioniert es!

Den Rosenkohl putzen, dafür den Strunk etwas abschneiden und die ersten 2 Blätter entfernen. Den Stunk dann im Kreuz einschneiden.

Rosenkohl kochen.

In einem ausreichend großen Topf, Wasser zum Kochen bringen. Mit reichlich Salz 3 – 4 TL und 2 TL Zucker würzen Den Rosenkohl für 12- 14 Minuten kochen

In der Zwischenzeit den Speck in kleine Würfel schneiden und ebenfalls die Zwiebel fein würfeln.

Rosenkohl abgießen und im Eiswasser 2 – 3 Minuten abschrecken.

Den Speck in eine Pfanne geben.

So wie es anfängt zu braten, 100ml Wasser dazu geben und den Speck so auslassen.

Ist das Wasser, bei mittlerer Hitze, vollständig verdampft und es fängt wieder an zu braten, die Zwiebelwürfel dazu geben und etwas glasig dünsten.

Den Rosenkohl aus dem Eiswasser heben und gut abgetropft mit in die Pfanne geben und etwas durchschwenken.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Guten Appetit!