



Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

Kartoffel-Pauls Rosenkohl mit Speck

Zutaten:

- 750 g Rosenkohl (am besten frisch von der Stange)
 - 75 g Speckwürfel, geräuchert
 - Salz
 - Muskat
-
- Etwas Butter zum Anbraten und Schwenken

Kochzeit: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

Die Rosenkohl-Röschen mit einem scharfen Messer von der Rosenkohl-Stange schneiden.

Die äußeren Blätter entfernen, den Rosenkohl mit kaltem Wasser abspülen und den frisch abgeschnittenen Strunk kreuzweise einschneiden.

Nun einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, den Rosenkohl hineingeben und für ca. 25 Minuten gar kochen.

Wenn Sie die Röschen etwas knackiger lieben, reduzieren Sie die Zeit einfach um 2 - 3 Minuten.

Gegen Ende der Garzeit etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin Anbraten.

Den fertigen Rosenkohl abgießen und abtropfen lassen und anschließend in der Pfanne in der noch heißen Butter mit den Speckwürfeln schwenken.

Nun alles mit etwas Muskat abschmecken, in eine Schüssel umfüllen und heiß servieren.

Kartoffel-Paul wünscht
Guten Appetit!



Kartoffel-Paul Lieferservice: Tel.: 0 21 51 - 32 53 890
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringts.de

Inh.: Jürgen Paul Verstrepfen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

© Fotos: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de; Rosenkohl/ Klaus Uwe Gerhardt/PIXELIO

