



Rezept online aufrufen

Rosenkohl à la Eifel

Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Rosenkohl säubern und mit einem Gurkenhobel in feine Streifen schneiden. Wenn der Strunk dran bleibt, hat man einen besseren Griff beim Hobeln.

Den Speck auslassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Nun den Rosenkohl dazugeben und ca. fünf Minuten mit dünsten. Das Mehl einrühren, jetzt die Sahne dazugeben und gut untermischen. Mit Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe abschmecken und alles zusammen kurz aufkochen lassen.

Tipps: Statt fettem Speck geht natürlich auch durchwachsener Speck. Anstatt Sahne kann man auch Schmand oder Crème fraîche nehmen, dann muss nicht soviel Stärkemehl dazu.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel



Zutaten für 4 Portionen:

50 g Speck, fett

1 Zwiebel(n)

1 kg Rosenkohl

Salz

Pfeffer

1 TL Brühe, gekörnt

1 Becher Sahne

Rezept von: ahrtaler