



Vorspeise oder Hauptgang

Rosenkohleintopf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

700 gr Rosenkohl, frisch oder tiefgekühlt
700 gr Kartoffeln, roh, geschält und in Würfel geschnitten
4 Scheiben Kasseler (ohne Knochen)
2 Stück Zwiebeln, geschält und grob gehackt (oder in Würfel geschnitten)
1 Zehe Knoblauch, fein gehackt oder gepresst
40 gr Butter
7 dl Fleischbrühe (Rindsbouillon)
Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskat

Zubereitung:

Rosenkohl	Den Rosenkohl putzen und in der Rindsbouillon in ca. 15 Minuten bissfest garen. Aus der Bouillon nehmen und auf die Seite stellen.
Kartoffeln	Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Ebenfalls in der Rindsbouillon nicht zu weich kochen. Entnehmen und auf die Seite stellen.
Kasseler	Die Kasseler Scheiben in grobe Würfel schneiden.
Kasserolle, Butter, Kasselerwürfel Zwiebeln, Knoblauch Rosenkohl, Kartoffelstücke	Butter erhitzen und die Kasselerwürfel darin anbraten. Die Zwiebeln sowie den Knoblauch hinzugeben und glasig dünsten. Rosenkohl sowie Kartoffeln dazugeben und mit der zuvor verwendeten Bouillon ablöschen. Vielleicht nicht die gesamte Menge der Bouillon verwenden. Nachgiessen kann man jederzeit. Würzen mit Aromat, Salz, Pfeffer sowie einer Prise Muskat 10-15 Minuten zugedeckt (bei zuviel Flüssigkeit ohne Deckel) leise köcheln lassen.