

Rezept Rosenkohl mit brauner Butter

Zutaten:

1 kg Rosenkohl
50 g Butter
frischgeriebene Muskatnuss
Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Rosenkohl waschen und die äußeren Blätter entfernen.
An dem Strunk ein kleines Kreuz schneiden.
In kochendes Wasser geben und ca. 10 min blanchieren lassen.
Abseihen, gut abtropfen lassen und in einen Topf mit sehr heißer Butter geben.
Würzen.
In der Pfanne den Kohl 5 – 10 min hellbraun braten.
Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)