

# Rezept Rosenkohlblätter in Sauerrahm

## Zutaten:

600-900 g ganzer Rosenkohl  
150 g Crème Fraîche  
1 Pr frisch geriebene Muskatnuss  
Meersalz oder Salz aus der Mühle

## Zubereitung:

1 Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.  
Von dem Rosenkohl den Strunk abschneiden und die Außenblätter entfernen.

Von allen Kohlköpfen alle Blätter einzeln mit der Hand ablösen.

Alle Blätter kurz durch Kaltwasser durchwaschen und in ein Sieb zum Abtropfen geben.

Die Blätter in dem kochenden Wasser für maximal 1 Minute blanchieren lassen, sofort durch ein Sieb abseihen, in Kaltwasser abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Den Topf mit Papier ausreiben, die Crème Fraîche kurz einreduzieren lassen, würzen, die abgetropften Rosenkohlblätter zugeben, umrühren und noch einmal aufkochen lassen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen und sofort servieren.

*zurück zu den Weihnachtsrezepten*