

Rosenkohl mit Schalotten und Speck

Ein Rezepttipp von:
Birgit Behl aus Dettenschwang in Oberbayern



ZUTATEN:

1 kg Rosenkohl
4 Schalotten
200 g Speck
Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

- 1 Den Rosenkohl putzen, Strunk kreuzförmig einschneiden und in wenig Salzwasser etwa 5 Minuten kochen. Abgießen und sofort mit kaltem Wasser überbrausen, so bleibt die Farbe schön grün.
- 2 Die Schalotten schälen und in grobe Scheiben schneiden. Den Speck klein würfeln und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anbraten. Die Schalotten zugeben und glasig dünsten.
- 3 Nun den Rosenkohl im Speck schwenken, würzen und mit 2 EL Wasser ablöschen.