



Rezept für 10 Personen

Rosenkohl in Nussbutter

Zutaten:

1000g	Rosenkohl, geputzt
100g	Butter
	Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- Den Rosenkohl am Strunk kreuzweise einstechen
- Im gesalzenem Wasser blanchieren bis er die gewünschte Bissfestigkeit hat
- Nebenbei die Butter in einem kleinen Topf leicht köcheln lassen, bis sie bräunlich wird und ein nussiges Aroma bekommt
- Diese dann durch ein feines Sieb passieren um die verbrannte Molke zu entfernen
- Den Kohl in dieser Butter anschwanken und mit den Gewürzen abschmecken