

Rosenkohlgemüse

Zutaten



500 Gramm Rosenkohl



100 Gramm gewürfelter Speck



1 Zwiebel



1 Teelöffel Brühpulver

Rosenkohlgemüse



1 Teelöffel Butter

Rosenkohlgemüse

Zubereitung



Topf mit Wasser auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Rosenkohl putzen (die äußeren Blätter entfernen)



geputzten Rosenkohl in den Topf mit Wasser geben

Rosenkohlgemüse



Rosenkohl aufkochen lassen und Deckel auf den Topf legen



Herd auf kleine Stufe zurückschalten und Rosenkohl ca. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen



Zwiebel schälen, halbieren und klein schneiden



gekochten Rosenkohl in ein Salatsieb im Spülbecken abgießen

Rosenkohlgemüse



Topf auf den Herd zurückstellen



Butter in den Topf geben



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Zwiebeln hinzufügen

Rosenkohlgemüse



Speck dazugeben



Brühpulver hineinstreuen



alles miteinander verrühren und kurz andünsten



Rosenkohl dazugeben noch einmal alles miteinander verrühren – fertig!

Guten Appetit!