

Rosenkohl-Raogut

Für 4 Personen

800 g Rosenkohl	Salz	1 Schalotte
1 EL Butterschmalz	1 TL Mehl	150 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe	Pfeffer, Muskat	

Rosenkohl putzen, die äußeren, beschädigten Blätter entfernen. Den Strunkansatz kreuzweise einschneiden und die Röschen im kochenden Salzwasser ca. 5 Minuten garen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen, würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anbraten, Rosenkohl zugeben, mit Mehl bestäuben, mit Sahne und etwas Gemüsebrühe ablöschen und einmal aufkochen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Vincent Klink 08. November 2012