

# Geschmorter Rosenkohl

## Für 4 Portionen

600 g Rosenkohl	1 säuerlicher Apfel	1,5 EL Zucker
1 EL Butter	Zimt, Salz	100 ml Gemüsebrühe
Limettensaft		

Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter teilen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

1,5 EL Zucker in einer Pfanne hellbraun schmelzen. Apfelspalten und 1 EL Butter dazugeben und hellbraun karamellisieren.

Mit Zimt und Salz würzen. Rosenkohlblätter dazugeben und kurz mitbraten.

Gemüsebrühe hinzufügen, aufkochen und zugedeckt 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Mit Salz und einem Spritzer Limettensaft abschmecken.

Tim Mälzer am 23. Februar 2019