

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
60 Min.

SAISON
Herbst

HERKUNFT
Europa

ROSENKOHL UND MARRONI



KURZ VORGESTELLT

Edelkastanien passen gut zu einem Wildgericht. Dieser winterliche Mix mit Kohl präsentiert, schmeckt und nährt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Rosenkohl	4 TL	Butter
100 g	Bratspeck	2 Pr	Zucker
300 g	Marroni, gekochte	2 Zw	Thymian
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Rosenkohl rüsten und die Röschen an der Schnittstelle kreuzförmig einschneiden.
2. Rosenkohl in kochendem Salzwasser 8-10 Min. garen, abgiessen und gut abtropfen lassen.
3. Speckscheiben in dünne Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Butter zugeben und zerlassen. Marroni und Zucker begeben und 2 Min. mitbraten.
4. Rosenkohl abgiessen, gut abtropfen und zu den restlichen Zutaten geben. Gut mischen. Mit frischem Thymian garnieren und mit Pfeffer abschmecken.