AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	60 Min.	Herbst	Europa

ROSENKOHL UND MARRONI



Rezept: essen-und-trinken.de, 23. 12. 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Edelkastanienpassen 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 beigeben 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.