



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Rosenkohlblätter in Sahne

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rosenkohl
150 g Sahne
50 g Butter
Salz und Pfeffer
Muskat
Etwas Wermut

Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen, waschen und in einzelne Blättchen zerteilen.
Salzwasser aufkochen.

Die Rosenkohlblätter etwa 1 Minute blanchieren, abgießen und abtropfen lassen.

Die Sahne in einen hohen Topf geben, die Butter hinzufügen und zum Kochen bringen.

Salzen, Pfeffern und mit Muskatnuss würzen und etwas einkochen lassen.
Einen Schuss Wermut zugeben und unterrühren.

Die Rosenkohlblätter in die Sahnesauce geben und sofort servieren!