



12. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Rosenkohl - fein

Zutaten:

ca. 750 g Rosenkohl
1 EL Butter, 3 - 4 EL Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker
Muskatblüte (gemahlen), Muskatnuss (gemahlen), Cayennepfeffer

Zubereitung:

Von den einzelnen Rosenkohl-Röschen die erste Schicht Blätter entfernen. Dann die größeren äußeren Blätter immer weiter entfernen - diese einzelnen Blättchen in eine gesonderte Schüssel legen. Die Röschen weiter "entblättern" bis nur noch ganz kleine Röschen (ca. in der Größe einer Haselnuss) übrig bleibt. Diese kleinen Röschen ebenfalls separat in eine Schüssel legen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Das Kochwasser salzen sowie 2 Prisen Zucker dazugeben. Die kleinen Röschen ca. 5 - 7 Min. vorgaren, dann die Rosenkohl-Blätter dazugeben, noch alles noch ca. 2 - 3 Min. garen. Den Rosenkohl auf ein Sieb schütten und gleich mit kaltem Wasser abschrecken - alles gut abtropfen lassen.

Die Butter in einem großen - möglichst flachen - Topf (evtl. einer hohen Bratpfanne) zergehen lassen. Der Butter etwas Salz, Pfeffer und Muskatblüte und Muskatnuss zufügen. Den Rosenkohl kurz darin schwenken und etwas Sahne angießen sowie 2 Prisen Cayennepfeffer dazugeben. Rosenkohl nochmals durchschwenken, abschmecken und servieren.

Irmtraud Treude



12. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Rosenkohl mit Maronen und Pfifferlingen

Zutaten:

500 g Rosenkohl fertig geputzt
ca. 200 g Maronen (Esskastanien), küchenfertig (gegart und geschält)
1 kl. Dose Pfifferlinge oder 150 - 200 g frische Pfifferlinge
1 EL Zwiebelwürfel, fein geschnitten
50 g geräucherter Bauchspeck, fein gewürfelt
1 EL Öl
Salz, Pfeffer, Zucker
Muskat, weißer Pfeffer, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.
Das Kochwasser salzen sowie 2 Prisen Zucker dazugeben.
Den Rosenkohl ins Kochwasser geben und ca. 15 - 18 Min. garen.
Dann abgießen und gut abtropfen lassen.
Inzwischen in einem Topf das Öl erhitzen und den gewürfelten Bauchspeck anbraten.
Dann die Zwiebelwürfel dazugeben und bei mittlerer Temperatur glasig anbraten.
Pfifferlinge gut abtropfen lassen - frische Pfifferlinge putzen. Bei Verwendung frischer Pfifferlinge - diese erst ca. 3 - 4 Min. mit anbraten, dann die Maronen dazugeben. Bei Verwendung von Pfifferlingen aus der Dose - Pfifferlinge und Maronen zusammen mit in den Topf geben, alles gut vermischen und leicht salzen und mit schwarzem und weißem Pfeffer würzen.
Den abgetropften Rosenkohl dazugeben.
Den Rosenkohl unterheben und alles noch mit Muskat würzen.
Das Ganze noch ca. 5 Min. bei mittlerer Temperatur erhitzen, nochmals abschmecken und servieren.

Irmtraud Treude