

Gedünsteter Rosenkohl bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Rosenkohl, 20 gr Butter, 0,5 Teelöffel Zucker, 1 Zwiebel, nach Belieben Salz, Pfeffer, Muskat, 0,5 Tasse Fleischbrühe, 1 Esslöffel Petersilie, gehackt.

Die Vorbereitungen:

Den Rosenkohl putzen, waschen und abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Die Butter im Topf schmelzen, Zucker und Zwiebelwürfel dazu geben und die Zwiebeln glasig anlaufen lassen.

Den Rosenkohl dazu geben und unter häufigem Rühren 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Fleischbrühe angießen und den Rosenkohl darin bei milder Hitze noch 10-12 Minuten dünsten.

Mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.