

Rosenkohl mit Speckwürfelchen und Stampfkartoffeln

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: nein - vegetarisch: nein

Rosenkohl

800 g Rosenkohl
120 g Zwiebeln
2,0 Zehen Knoblauch
100 g Schinkenspeck
1,0 EL Butter
600 ml Brühe
120 g Frischkäse
Salz & Pfeffer

Stampfkartoffeln

1,0 kg Kartoffeln
250 ml Milch
Salz & Pfeffer
Muskat

(Angaben für 4 Personen)

Rosenkohl ist ein besonders feines Gemüse. Um den charakteristischen Geschmack nicht zu übertönen, sind simple Rezepte besonders geeignet. Hier ist so eines.

Zubereitung

Den Rosenkohl waschen und putzen. Die Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe schälen. Den Schinkenspeck würfeln. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel, den durch die Presse gedrückten Knoblauch und den Schinkenspeck darin anbraten. Den Kohl hinzufügen und kurz mitbraten. Dann die Brühe angießen und den Kohl bissfest garen. Den Frischkäse einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Das Wasser abgießen, stattdessen die Milch zugießen und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

