

Rosenkohl mit Maronen

Zutaten:

1 kg Rosenkohl
1 Päckchen vorgegarte Maroni
1 Zwiebel
1 Essl. Mehl
300 ml Brühe
Kastanienhonig oder Zucker
50 gr. Butter, Salz, Muskat

Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen und an den Stielenden kreuzweise einschneiden. Wenn möglich über Nacht im Gefrierschrank aufbewahren. Rosenkohl in reichlich gesalzenem, kochendem Wasser ca. 15 Minuten blanchieren. Dann abgießen, abschrecken. 1 Zwiebel fein hacken, im Topf in der Butter anschwitzen und dann mit Mehl abstäuben. Kurz durchrösten aber nicht braun werden lassen. Mit der Brühe ablöschen, 5 Minuten durchkochen und dann den Rosenkohl dazu geben, umrühren und zugedeckt ca 10 Minuten leicht kochen lassen. Die Maronen vorsichtig unterheben und auf ganz kleiner Hitze noch ca. 15 Minuten nachgaren. Zum Schluss mit Muskat und Pfeffer würzen und mit etwas Salz und dem Honig oder dem Zucker abschmecken.