

Rosenkohl-Eintopf

Für 4 Personen:

1 kg Rosenkohl, geputzt	400 g Gehacktes, gemischt	210 g Schmand
1 Liter Gemüsebrühe	2 EL Mehl	1 EL Butter
1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Bouillon-Pulver	2 EL Semmelbrösel
Senf, Salz	Pfeffer, Muskat	Knoblauch
Fett		

Als erstes den Rosenkohl in der Brühe 10-15 Minuten kochen.

Dann In der Zwischenzeit das Gehackte mit Pfeffer, Salz, Muskat, Senf, dem Bouillonpulver und Knoblauch kräftig würzen.

Jetzt das Ei und die Semmelbrösel untermischen.

Danach Kleine Nocken abstechen, sodass sie ungefähr die gleiche Größe haben, wie die Rosenkohlröschen, und in etwas Fett von allen Seiten kurz anbraten.

Nun Den Rosenkohl durch ein Sieb abschütten und dabei die Brühe auffangen.

Dann im gleichen Topf die Butter zerlassen, das Mehl einrühren und mit soviel Brühe ablöschen, dass sie nur ganz leicht gebunden ist.

Als nächstes Schmand oder Crème-fraiche dazugeben und mit Muskat und Pfeffer abschmecken.

Den Rosenkohl und die Hackbällchen unterheben.

Am besten schmeckt der Eintopf (wie alle Eintöpfe) am nächsten Tag, wenn alles schön durchgezogen ist.

NN am 24. Februar 2025