



# Rosenkohl mit speck

Als Beilage für 4 Personen.

---

Von 600 g Rosenkohl

---

die Rosenkohlblätter mit einem kleinen Messer einzeln von den Strünken der Köpfe trennen. In kochendem Salzwasser 2 min blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen.

---

100 g durchwachsenen geräucherten Speck

---

---

100 g Zwiebeln

---

fein würfeln. Zusammen in einer beschichteten Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze langsam knusprig auslassen. Die Rosenkohlblätter und

---

Butter

---

dazugeben und erhitzen.

Mit

---

Salz

---

---

weißem Pfeffer

---

---

etwas frischer Muskatnuss

---

---

Prise Ingwerpulver

---

würzen. Garen, bis gewünschte Bißfestigkeit erreicht. (Aber bitte nicht „totkochen“!)

Tim Mälzer in VOX  
Rezept vom 15.11.2004

Das ist obergenial lecker und bekehrt selbst hartnäckige Rosenkohl-Hasser. („War immer so bitter.“) Die Blätterzupferei ist allerdings auch eine echte Strafarbeit, für die man ausreichend Zeit einplanen muß.