

Rosenkohl mit Speck und Birnen



Beilage zu Hauptgang für 4 Personen

Einkaufsliste

- 200 g Rosenkohl**
- Salz**
- 40 g Speckwürfelchen**
- 1 Zwiebel**
- 1 reife Birne oder**
Birne aus Büchse
- 1 TL Zitronensaft**
- 1 EL Butter**
- 1 dl Rahm**
schwarzer Pfeffer

Vorbereiten

- a 200 g Rosenkohl rüsten und am Stiel übers Kreuz einschneiden.
- b In reichlich gesalzenem Wasser aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten schwach köcheln lassen.
- c Nun das Wasser abschütten und den Rosenkohl gründlich kalt abschrecken und die Köpfchen vierteln.
- d 40 g Speckwürfelchen von ca. 4x4mm in eine kleine Pfanne geben.
- e Mit Wasser bedecken, kräftig aufkochen und dann in einem Sieb abtropfen.
- f Die Speckwürfelchen kalt abspülen und mit einem Küchenpapier abtrocknen.
- g Die Zwiebel fein hacken.
- h Die Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
- i Die Schnitze in ca. 1cm grosse Würfel schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Bis zu diesen Arbeitsschritten das Gemüse vorbereiten, die Zubereitung erst 5 Minuten vor dem Servieren in Angriff nehmen.

Zubereiten

- k In einer Teflon-Bratpfanne 1 Esslöffel Butter erwärmen.
- l Die fein gehackten Zwiebeln und die Speckwürfelchen glasig dünsten.
- m Nun die Hitze höher stellen und die geviertelten Rosenkohlköpfe kurz und scharf anbraten; der Rosenkohl darf dabei Farbe annehmen.
- n Die Birnenwürfelchen begeben und kurz mitbraten.
- o 1 dl Rahm dazugiessen und nur kurz leicht einkochen lassen.
- p Abschmecken mit Salz und schwarzem Pfeffer und sofort als Beilage zum Hauptgang servieren.