Rosenkohl – wie ich ihn mag

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

750 g	Rosenkohl, geputzt
2 EL	Butterschmalz
2 TL	Rinds Bouillon Instant
2 Msp	Natron
3 TL	Petersilie, glatt, gehackt
3 TL	Petersilie, krause, gehackt
1 TL	Zucker
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den möglichst frisch geernteten Rosenkohl gründlich putzen, alle welken Blätter entfernen, den Strunk kreuzweise einschneiden und in Salzwasser gut waschen. Am besten schmeckt natürlich der aus dem Garten meiner lieben Schwiegereltern.

Den Rosenkohl im heißen Butterschmalz kurz und kräftig anbraten, dabei reichlich mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle, dem Natron und 1 TL Bouillon versehen. Alles gut wenden. Nochmals kräftig mit Pfeffer, dem Zucker und einem weiteren TL Bouillon abschmecken, je 2 TL der beiden Petersilienarten unterheben und auf Stufe 4 Elektro ca. 25 – 30 Minuten zugedeckt dünsten. Ab und zu wenden. Beim Servieren die restliche Petersilie aufstreuen.

„Beilage“: bemehlte, hausgemachte Bratwürste, in reichlich Butterschmalz gebraten. Toll, wenn im heißen Schmalz noch zusätzlich 2 TL Mehl kross gebräunt wurden.

Ein kühles Pils schmeckt dann vortrefflich.