

## Rosenkohl

immer abkochen, blanchieren.

Rosenkohl braucht extrem viel Salz im Kochwasser, denn er nimmt nur wenig Gewürz auf. Rosenkohl im tiefen Wasser blanchieren.

Wenn Rosenkohl gar ist: Etwas Butter in Topf erhitzen, Rosenkohl mit Schaumlöffel aus Kochwasser nehmen und in Topf mit Butter geben. Pfeffer und Muskat dazu.  
Fertig

Beim Rosenkohl putzen, äußere Blätter wegnehmen, Strunk dranlassen, Strunk über Kreuz einschneiden, dann kommt Garung schneller zum Strunk.

Andere Möglichkeit: Röschen halbieren.

Oder: alle Blätter einzeln verwenden (sehr arbeitsaufwändig), braucht dann nicht blanchiert zu werden sondern kann in Pfanne gebraten werden mit Butter, würzen mit Salz, Muskat, Pfeffer.

TK-Rosenkohl hat oft bessere Qualität als wenn man Rosenkohl so kauft und putzt. Rosenkohl hat dann eine Top-Qualität, weil er eben schon mal Frost hatte.