

RINDERBRATWURST MIT ROSENKOHL

RINDERBRATWURST MIT ROSENKOHL

In dem „Kauf ne Kuh“ Paket, das wir vor einiger Zeit bestellt haben, gab es einen bunten Fleischmix von allen Enden der Kuh. Nicht nur Steak und Geschnetzeltes, sondern auch Bratwürste und Suppenfleisch sind mit im Programm. Die Bratwürste eignen sich natürlich ganz wunderbar für ein schnelles Gericht unter der Woche - passend zum Winter mit Rosenkohl. Der Zeitaufwand liegt bei nicht mal 15 Minuten und ich serviere dazu grünen Tomatenketchup!



Zutaten für 2 Personen:

2 Bratwürste

etwas Rapsöl

250g Rosenkohl

1/2 Zwiebel

2 Tassen Wasser

Pfeffer & Salz

2 Pimentkörner

60g Schlagsahne

Zubereitung:

Den Rosenkohl waschen, von den Röschen den Strunk und die äußeren Blätter entfernen. Den Rosenkohl und die Zwiebel sehr fein aufschneiden – bei mir erledigt das der Küchenmaschinen-Aufsatz* für den Stabmixer.

Dann wird das geraspelte Gemüse mit etwas Öl in einer großen Pfanne angeschwitzt. In einer kleinen Pfanne etwas Öl für die Bratwürste erhitzen.



Zwei Tassen Wasser zum Kohl geben und Salz, Pfeffer und die zerstoßenen Pimentkörner zufügen. Die Bratwürste rundum braten. Es dauert in etwa 8 Minuten bis sie fertig sind. Wenn der Rosenkohl weich ist die Sahne untermischen und alles ein letztes Mal abschmecken.



Die Bratwürste zusammen mit dem sahnigen Rosenkohl anrichten und mit einem Klecks Ketchup oder einer anderen Sauce servieren.

Greift zu!

