Kohlsprossen gebraten mit Speck

Eine herzhafte Gemüsebeilage stellen die Kohlsprossen gebraten mit Speck nach diesem Rezept dar. Kohlsprossen schmecken besonders gut in der Verbindung mit Wild- oder Rinderbraten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

600 g	Rosenkohl
60 g	Speck
160 g	Maronen
2 TL	Butter
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Von den festen Röschen für die Kohlsprossen gebraten mit Speck die äußeren Blätter entfernen. Den Stielansatz dünn abschneiden und dort mit einem spitzen Messer kreuzförmig einstechen. Größere Röschen halbieren. Die Kohlsprossen in reichlich Salzwasser 8 bis 10 Minuten garen, gut abtropfen lassen und beiseite stellen.

2. Die Maronen halbieren und den Speck in feine dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne zuerst den Speck ohne Fett knusprig auslassen und dann die Butter und Maronen mit einer Prise Zucker dazu geben.

3. Kurz durchschwenken und die Kohlsprossen für etwa 2 Minuten darin wieder erhitzen. Vor dem Servieren mit ein wenig Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

Tipp

Nach Belieben und Geschmack etwas Muskatnuss für die Kohlsprossen gebraten mit Speck zum

Würzen verwenden. Bei kräftigen Wildgerichten schmecken auch feine Schalottenringe.