

# Rahm-Kohlsprossen mit Speck

Die Rahm-Kohlsprossen mit Speck sind ein ideales Rezept für die kalte Jahreszeit. Die zart gegarte Kohlsprossen und die Rahmsauce ergeben eine perfekte Beilage oder Hauptspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Kohlsprossen</a> (frisch oder TK)
150 g	Frühstücksspeck
250 ml	Gemüsebrühe
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Prise	Muskat
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>	

## Zubereitung

1. Für die **Rahm-Kohlsprossen mit Speck** die frischen Kohlsprossen putzen, indem die äußereren Blätter entfernt und der Strunk leicht gekürzt wird. Tiefgekühlte Kohlsprossen vorab etwa 2 Minuten in kochendem Wasser vorgaren und abgießen.
2. Den Speck klein schneiden und in einer großen, tiefen [Pfanne](#) ohne zusätzliches Fett knusprig auslassen. Die vorbereiteten Kohlsprossen in die Pfanne geben, mit Gemüsebrühe aufgießen und alles ohne Deckel rund 10 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.
3. Nun das Schlagobers einrühren und die Kohlsprossen weitere 3 Minuten sanft köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss die Vollmilch angießen, einmal kurz aufkochen lassen und sofort vom Herd ziehen. So entsteht die klassische helle Rahmsauce, die die Kohlsprossen wunderbar umhüllt.

## Tipp