

Rahm-Rosenkohl mit Speck und cremiger Soße

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Rosenkohl
- 100 g Speck
- 250 ml [Gemüsebrühe](#)
- 200 ml Sahne
- 150 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskat



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Putze den Rosenkohl, indem du die äußeren Blätter entfernst und den Strunk abschneidest. Tiefkühl-Rosenkohl kochst du 2 Minuten vor.
2. Gib den Speck in eine Pfanne. Etwas Butter musst du nur dazugeben, wenn die dich für Schinkenwürfel als Alternative entscheidest. Brate den Speck wie für [Carbonara](#) richtig schön knusprig. Das dauert ein paar Minuten.
3. Gib den Rosenkohl und die Brühe dazu. Koche den Rosenkohl nun etwa 10 Minuten ohne Deckel, bis die Brühe verdampft ist.
4. Rühre die Sahne ein und lass sie 3 Minuten köcheln.
5. Schmecke den Rahm-Rosenkohl mit Salz, Pfeffer und Muskat ab.
6. Gieße nun die Milch an und koche sie nur kurz auf. Dadurch entsteht die cremige weiße Soße für den Rosenkohl.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

