

4 Pax

Rahmkohlsprossen

Zutaten

400 g Kohlsprossen frisch
1/8 l Obers
80 g Zwiebel
50 g Butter
1/16 l Gemüfefond

Weiteres:
Salz
Pfeffer

Arbeitsbeschreibung

1. Bei den Kohlsprossen die äußersten schlechten Blätter entfernen.
2. Kohlsprossen vierteln.
3. Zwiebel brunoise schneiden.
4. Butter zergehen lassen.
5. Zwiebel anschwitzen.
6. Kohlsprossen dazugeben – mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Mit Gemüfefond ablöschen – 2 Minuten köcheln.
8. Obers dazugeben.
9. Bei kleiner Hitze fertigdünsten.

Hinweis

- Kohlsprossen immer erst kurz vor dem Servieren mit Speck und Zwiebel fertigmachen, da sie sehr schnell braun werden.