

Rosenkohlpüree

Für 4 Personen

Variante 1 (Rosenkohlpüree mit Rosmarinbutter):

300 g Rosenkohl
300 g Kartoffeln
2 Schalotten
100 g Butter
300 ml Rinderfond
Salz
Pfeffer
1 EL Rosmarinnadeln, fein gehackt

Zubereitungszeit: 35 min

1. Den Rosenkohl putzen und halbieren. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Die Schalotten pellen und fein würfeln.
2. Schalotten im Topf in 20 g Butter glasig dünsten. Rosenkohl und Kartoffeln zugeben, den Rinderfond zugießen. Das Gemüse darin in 15 Minuten weich kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Schneidstab im Topf grob pürieren.
3. Kurz vor dem Servieren die restliche Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, die Rosmarinnadeln unterrühren und kurz darin ziehen lassen. Die Rosmarinbutter unter das Rosenkohlpüree ziehen. Das Rosenkohlpüree passt gut zum glasierten Schweinebraten

Variante 2 (natur):

600 g Rosenkohl
etwas von der Kochbrühe
Salz
Pfeffer
Muskat

1. Den Rosenkohl putzen und kochen, in Salzwasser garen, abschütten und etwas Kochwasser im Topf lassen.
2. Würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Butter. Alles mit dem Zauberstab im gleichen Topf grob pürieren, servieren.