

Rosenkohl in Currysauce

Rosenkohl-Apfel-Gemüse

500 g Rosenkohl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
30 g Butter
2 TL Mehl
2 TL Currypulver
¼ Liter Brühe
100 g Creme fraiche
2 TL Zitronensaft
1 Prise Zucker
1 Apfel

Rosenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 15-20 Minuten garen.

Butter in einem Topf zerlassen, Mehl und Currypulver darin kurz anschwitzen und mit Brühe ablöschen. Creme fraiche zugeben, aufkochen lassen und die Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. 5 Minuten kochen lassen. Den Apfel waschen, würfeln und zusammen mit dem abgetropften Rosenkohl in die Sauce geben.

Dazu passt Schweinefilet und Pellkartoffeln.

GUTEN APPETIT!