

Herausgeber:

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Nevinghoff 40

48147 Münster

Telefon: 0251 / 2376-0

Telefax: 0251 / 2376521

Siebengebirgsstraße 200

53229 Bonn

Telefon: 0228 / 703-1206

Telefax: 0228 / 703-8434

E-Mail: info@lwk.nrw.de

Internet: www.landwirtschaftskammer.de

Text, Gestaltung:

Marita Eissing/Carola Weber

Nachdruck oder Vervielfältigung

Die gesamte Produktinformation, Auszüge daraus oder auch einzelne Rezepte dürfen vervielfältigt werden.

Bitte beachten Sie:

Grundsätzlich muss auf jeder Seite die Quelle angegeben sein, z.B. durch die schon vorhandene Fußzeile:

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Rosenkohl-Auflauf

Für vier Personen 🍴🍴🍴🍴

gelingt leicht



800	g	Rosenkohl	putzen, waschen, Strünke kreuzweise einschneiden.
1	Liter	Wasser	mit
1	Tl	Salz	zum Kochen bringen, Röschen ca. 8 Minuten blanchieren, in ein Sieb schütten, abtropfen lassen.
300	g	gekochter Schinken	würfeln.
			Eine Auflaufform einfetten, Rosenkohl und Schinken schichtweise einfüllen.
20	g	Butter	Aus
20	g	Mehl	und
1/4		Liter	Milch, eine helle Mehlschwitze herstellen, mit
			und
			würzen. Soße über den Rosenkohl geben.
100	g	geriebener Gouda	darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 200°C (Umluft 180°C) überbacken.

Dazu Bratkartoffeln reichen.

Rosenkohl-Eintopf

Für vier Personen 🍴🍴🍴🍴

gelingt leicht



500	g	Schweinefleisch	waschen und würfeln.
30	g	Öl	erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten. Mit
		Salz und Pfeffer	würzen.
1/8	Liter	Flüssigkeit	aufgießen, ca. 50 Minuten schmoren, evtl. zwischendurch nochmals etwas Flüssigkeit zugeben.
700	g	Kartoffeln	waschen, schälen, würfeln.
1000	g	Rosenkohl	putzen, waschen, Strünke kreuzweise einschneiden. Mit den Kartoffeln zum Fleisch geben und weitere 20 Minuten dünsten. Eintopf abschmecken und heiß servieren.

Rosenkohl-Suppe

Für vier Personen 🍴🍴🍴🍴

ganz einfach



750	g	Rosenkohl	putzen, waschen, einige zarte Kohlblättchen für die Dekoration abzupfen und beiseite legen. Rosenkohl in
3/4	Liter	Gemüsebrühe (Instant oder aus dem Glas)	ca. 25 Minuten garen und anschließend darin pürieren.
100	g	Cremé fraîche Salz frisch geriebene Muskatnuss	unterziehen, mit und würzen.
1/4 3	Liter El	Milch Instant Haferflo- cken	mit kalt anrühren, zur Suppe geben, unter Rühren kurz aufkochen, ab- schmecken.
2	El	Mandelblättchen	in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.
1	Tl	Cremé fraîche	Suppe in Tassen oder Teller fül- len, mit jeweils Rosenkohlblättchen und geröste- ten Mandeln garnieren.