



Pfannegugger-Chuchi

Rosenkohl gebraten

750 g Rosenkohl oder mehr
3 EL Butter
1 Stk. Zwiebel mittel gross
30 g Schinken oder Speckwürfel
3 TL Zucker

Salz & Pfeffer / Muskat



Zubereitung

Den Rosenkohl in Salzwasser ca. 10 bis 12 Minuten bissfest kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Der Rosenkohl gart später beim Anbraten noch nach, also nicht zu weich werden lassen.

In einer beschichteten Pfanne ca. 2 EL Butter zerlassen und den Rosenkohl unter Wenden darin anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Dann die Zwiebeln und den Schinken zugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dabei weiter wenden. Wenn alles eine gute Bräune hat, nochmals einen EL Butter zufügen und den Rosenkohl mit Zucker bestreuen. Wieder wenden, sodass der Zucker in der Hitze etwas karamellisieren kann.