

Rosenkohl in Currysoße



Zutaten (für 4 Personen)

500 g Rosenkohl (TK)
Salz und Pfeffer aus der Mühle
30 g Butter
2 TL Mehl
2 TL Currypulver
¼ Liter Brühe
100 g Crème fraîche
2 TL Zitronensaft
1 Prise(n) Zucker
1 Apfel

Zubereitung:

Butter in einem Topf zerlassen, Mehl und Currypulver darin kurz anschwitzen und mit Brühe ablöschen. Rosenkohl dazu geben, Crème fraîche dazugeben, aufkochen lassen und die Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. 10 Minuten (Bis Rosenkohl bißfest) kochen lassen. Den Apfel waschen, würfeln und in die Sauce geben, kurz mitkochen lassen.

Dazu passen Kartoffeln und Schweinefilet oder Hähnchenbrust oder Putenschnitzel...

