

## Rosenkohl und Maronen

### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rosenkohl – Salz – 1 Zitrone – 50 g Butter – 450 ml Gemüsebrühe – 150 ml Sahne – 15 g Mehl – ½ TL Bohnenkraut (getrocknet) – Muskatnuss – 200 g Maronen (gekocht und geschält) – Pfeffer – 1 Prise Zucker

### Zubereitung:

- Rosenkohl putzen, große Röschen halbieren und in kochendem Salzwasser bissfest garen
- Schale von einer Zitrone abreiben
- Butter in einem Topf zerlassen und unter Rühren nacheinander Mehl, Brühe, Sahne und abgeriebene Zitronenschale zugeben. Aufkochen lassen
- Sauce mit Bohnenkraut und Muskat würzen und noch 1 Minute unter Rühren weiter kochen
- Maronen grob hacken, Rosenkohl abgießen und abtropfen lassen
- Zusammen in die Sauce geben und mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
- Dazu passen Bandnudeln, Spätzle oder Semmelknödel

Wir wünschen guten Appetit!

