

Rosenkohl mit Speck

Rosenkohl mit Speck in einer Weißwein-Sahne-Sauce. Ein Gericht, rustikal und edel zugleich. Früher servierte Oma es als klassische Hausmannskost zu Schweinebraten und Klößen. Heute lieben wir diese Version ebenso gerne wie moderne Interpretationen. So servieren wir Rosenkohl mit Speck nicht mehr nur als Beilage, sondern kreieren zum Beispiel durch das Hinzufügen von selbstgemachten Schupfnudeln oder Pasta ein ganz eigenständiges Gericht. Für welche Variante du dich auch entscheidest: Lass es dir schmecken!



Rosenkohl mit Speck | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 500 Gramm Rosenkohl | 100 Gramm Speck | 50 Gramm Butter | 3 Esslöffel Mehl | 200 Milliliter Sahne | 100 Milliliter Weißwein | 1 Prise Muskat | Salz | Pfeffer



Rosenkohl mit Speck | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (20 Minuten): 1. Strunk vom Rosenkohl abschneiden, ggf. äußere Blätter entfernen und den Rosenkohl halbieren. 2. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Mehl einrühren und schluckweise mit Sahne ablöschen. 3. Weißwein einrühren und Sauce aufkochen, dann auf kleiner Flamme unter Rühren köcheln lassen. 4. Speck in einer Pfanne auslassen; herausnehmen sobald er knusprig ist. 5. Rosenkohl im ausgelassenen Speck kräftig anbraten (der Rosenkohl darf durchaus dunkle Stellen bekommen). 6. Rosenkohl und Speck mit der Weißwein-Sahne-Sauce servieren oder für eine besonders sämige Version alles miteinander vermengen und den Rosenkohl fünf Minuten in der Sauce ziehen lassen.

Dazu passen hervorragend: [Schweinefilet](#) und [Klöße](#)! Jetzt noch mehr [Hausmannkost-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 415 Kalorien | 32,8 Gramm Fett | 13,5 Gramm Kohlenhydrate | 9,8 Gramm Eiweiß