

## **Rosenkohl mit Esskastanien und Chili**

by Andreas - Sonntag, Dezember 08, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/rosenkohl-mit-esskastanien-und-chili/>

Beim Kauf von frischen Maronen sollte man unbedingt darauf achten, frische Kastanien zu bekommen (je leichter, desto älter). Man muss sie kreuzweise einschneiden und im Backofen rösten. Ich verwende bequemerweise ab und zu fertig gekochte, die man in Folie eingeschweißt mittlerweile in jedem Supermarkt bekommt.

**500 gr. Rosenkohl**

**1 Chilischote**

**200 gr. gekochte Maronen**

**50 gr. durchwachsene Speckwürfel**

**50 gr. Butter**

**200 ml Gemüsebrühe**

**Muskatnuss**

**Zucker**

**Pfeffer**

**Salz**

Den Rosenkohl putzen und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Unterdessen die Speckwürfel, die fein gehackte entkernte Chilischote in der Butter anbraten. Dann die Maronen dazu geben und nochmals kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den Rosenkohl dazu fügen. Mit geriebener Muskatnuss, einer Prise Zucker, Pfeffer und Salz würzen. Bei geschlossenem Deckel nochmals 5 Minuten bei kleiner Flamme kochen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station