

Rahm-Rosenkohl mit Kassler und Spiegelei

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

600 g Rosenkohl
500 g Kassler (vorgekocht)
2 Esslöffel Butter
4 Teelöffel Mehl
100 ml Sahne
1/2 Teelöffel geriebene Muskatnuss
1/2 Bund Petersilie
400 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
2 Eier
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Die einfachsten Dinge sind doch immer die besten, oder? Was braucht man mehr, wenn man ein saftiges Stück Kassler mit Spiegelei haben kann und dazu noch Rosenkohl, selbstverständlich in Rahmsauce? Allerhöchstens ein Bierchen und etwas Senf. Und, wenn du richtig gut drauf bist, eine Portion Kartoffelpüree.

- 1 -

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Rosenkohl putzen. Wasser salzen und Rosenkohl ca. 15 Minuten köcheln lassen.

- 2 -

Silberhaut mit einem Messer vom Kassler entfernen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kassler von allen Seiten scharf anbraten.

- 3 -

Kassler und Lorbeerblatt in einen Topf mit reichlich Wasser geben und auf mittlerer Hitze ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

- 4 -

Rosenkohl abgießen. Für die Sauce die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und Mehl unter ständigem Rühren nach und nach dazugeben. Mehlschwitze mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Petersilie fein hacken und unter die Sauce rühren.

- 5 -

Öl in einer Pfanne erhitzen, Eier vorsichtig dazugeben und zu Spiegeleiern braten.

- 6 -

Kassler in Scheiben schneiden. Rosenkohl mit Sauce, Kassler und Spiegelei servieren.