

Béchamel mit Rosenkohl

Zutaten

50 g	Butter
50 g	Mehl
50 ml	Sahne
500 g	Rosenkohl
	Salz, Pfeffer, Macis

Zubereitung

Wasser aufsetzen und zum kochen bringen. Das Wasser salzen und den geputzten Rosenkohl abkochen. Das Kochwasser aufbewahren und den Kohl mit kaltem Wasser abschrecken.

Nun in einem Topf die Butter schmelzen, dabei keine allzu hohe Temperatur wählen damit die Butter nicht braun wird. Dann mit einem Schneebesen nach und nach das Mehl hinzu geben bis eine klebrige Grundsauce entsteht. Diese nun nach und nach mit dem Kochwasser des Rosenkohls verrühren.

Die Béchamel nun mit Salz, Pfeffer und etwas Macis (Muskatblüte) abschmecken und vor dem servieren nochmals den gegarten Rosenkohl hinzugeben.