



Rezept

Rosenkohl nach Pariser Art

800 g Rosenkohl	tiefgefrohren
1 Zwiebel	feinhacken
2 dl Bouillon	
150g Schinken	in Streifen schneiden

Zwiebeln in Butter andämpfen, Rosenkohl und Bouillon begeben, Ca. 10 Min kochen. Schinken begeben, kurz mitkochen. Bouillon abschütten, Würzen. In Schüssel geben, mit heisser Butter übergiesen.

Kartoffelstock

Fertigprodukt.

Die Mengenangaben sind genau einzuhalten

