

# Rosenkohl mit karamellisierten Schalotten

414

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*

**Bemerkungen:** 7 Dez 07: Beilage zum Truthahn. Sehr beliebt, auch bei Vegetariern.

**Zutaten:**

- 1 kg Rosenkohl
- Meersalz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bouquet garni (Kräuterbund aus je 1 Stängel Rosmarin, Lorbeer und Thymian)
- 150 g Schalotten
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 2-3 Stiele Thymian
- evtl. 1 Messerspitze gemahlener Zimt
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

**Rezept:**

Rosenkohl putzen und in den Siebeinsatz eines Dämpftopfes geben. Meersalz, zerdrückte Knoblauchzehe und das Bouquet garni zufügen. Wasser in den Topf füllen, aufkochen und den Rosenkohl 15-20 Minuten dämpfen. Oder in wenig Wasser im geschlossenen Topf dämpfen. Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, die Schalotten zufügen, mit Zucker bestreuen und etwa 10 Minuten unter Rühren karamellisieren lassen. Das Bouquet garni entfernen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Den Rosenkohl zu den Schalotten geben und kurz mitbraten. Mit Thymian, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertig in 50 Minuten.