

---

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Türkei Vegetarisch, S. 189

\*\*\*

**Bemerkungen:** Frische Zitrone und herber Sumach geben dem deftigen Rosenkohl eine aromatische Note.

**Zutaten:** 500 g Rosenkohl  
50 g Butter  
50 mL Sahne  
100 mL Milch  
50 mL Gemüsebrühe (---> S. 242) oder Wasser  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Saft von 1 Zitrone  
Sumach  
Weißbrot oder Pide

**Rezept:** Rosenkohl-Röschen waschen, schälen und Enden abschneiden. Röschen halbieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

In einer großen Pfanne die Butter schmelzen. Rosenkohl-Hälften bei mittlerer Temperatur anrösten. Die Schnittflächen sollten schön braun werden, doch Achtung, nicht zu lange rösten, sonst wird der Rosenkohl zu weich. Temperatur auf das Minimum herunterdrehen. Sahne, Milch und Gemüsebrühe oder Wasser in die Pfanne geben. Salzen, pfeffern, umrühren. Rosenkohl mit geschlossenem Deckel ziehen lassen, bis er weich ist. Mit einem Löffel aus der Sauce heben, in eine Schale umfüllen.

Zitronensaft in die Pfanne geben und kurz mit der Sahne-Milch-Sauce aufkochen. Sauce über den Rosenkohl verteilen und mit Sumach bestreuen. Frisches Brot dazu reichen.

**GETRÄNK:**

Roswein (Kalecik Karasi) oder Rotwein (Kalecik Karasi)