

Rezept für Brezen-Rosenkohl-Gröstl

Dieses Rezept ist ein Rezept für Reste, mit denen man sonst nix anfangen kann. Am Freitag gab es Fisch mit Rosenkohl als Beilage und am Samstag gab es Weißwurst-Frühstück mit Brezen. Da bleibt meistens ein kleiner Rest Rosenkohl übrig und mindestens eine oder zwei Brezen. Die schmecken am nächsten Tag nicht mehr und der Rosenkohl allein ist auch schwierig. Das Ganze geht natürlich auch mit frischem Rosenkohl!

Mein Tipp für einen schnellen Abendsnack für ein bis zwei Personen:

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten:

80g -100 g Kräuterbutter

1 bis zwei Brezen vom Vortag

Mageren Katenspeck in Würfeln

1 Hand voll (TK) Rosenkohl

Muskat nach Belieben

Zubereitung:

Brezen in kleine Stücke schneiden

Kräuterbutter in einer beschichteten Pfanne zerlassen

Brezenstückchen darin anrösten bis sie von allen Seiten schön knusprig sind.

Speck dazu

Am Schluss den (nach Anleitung gekochten/ oder vom Vortag übrigen) Rosenkohl dazugeben und nochmal kurz durchschwenken, damit alles warm ist.

Frischen Muskat darüber reiben, Fertig!

Anstatt dem Speck kann man auch (übrige) Weißwürste kleinschneiden und dazu geben.

Dazu passt ein schönes kühles Weißbier oder Pils.

Guten Appetit!