



Rosenkohl

von Remo Birrer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 dl Olivenöl	In Pfanne geben und erhitzen
4.0 Stück Knoblauchzehen	Klein hacken und in der Pfanne andünsten
200 g Zwiebel	Zwiebeln schneiden und andünsten
1.5 Liter Wasser	Wasser begeben und aufkochen
40 g Bouillion	dem kochenden Wasser begeben und rühren
400 g Chinakohl	gerüsteter Rosenkohl begeben und in der gedeckten Pfanne knapp weich garen

nicht Chinakohl sondern Rosenkohl verwenden!