

# Rosenkohl

von Remo Birrer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 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!