

Rosenkohl mit Schinken-Käse-Sauce

Zutaten f. 4 Personen:

750 gr. Rosenkohl
1 Zwiebel
2 EL Öl
¼ l Wasser
1 Scheibe Butter
2 gehäufte EL Mehl
2 Ecken Schmelzkäse
4 EL Weißwein
Salz, Pfeffer, Muskat
200 gr. Gekochter Schinken

Zubereitung:

Rosenkohl putzen, d.h. von den äußeren dunklen Blättern befreien und waschen. Die Zwiebel häuten und würfeln und in einem Topf im heißen Öl glasig dünsten. Den Rosenkohl und das Wasser hinzufügen und ca. 20-30 Min. garen, dann abgießen, dabei das Gemüsewasser auffangen.

Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen, das Mehl dazugeben und unter rühren mit einem Schneebesen schwitzen lassen. Mit einer Tasse Gemüsewasser ablöschen, dabei immer weiter rühren, den Schmelzkäse in der Schwitze schmelzen lassen, den Wein und den gewürfelten Schinken hinzufügen. Wird die Sauce zu dick noch etwas Wasser dazugeben.

Nach dem Abschmecken mit den Gewürzen kann dieses Gericht mit Salzkartoffeln verspeist werden.