

Rezepte > Gemüse > Rezept : Rosenkohl-Makkaroni-Eintopf

Rosenkohl-Makkaroni-Eintopf

Zutaten für 2 Portionen :

200 g Rosenkohl
160 g Makkaroni in 3 cm Stücke gebrochen,
1 EL Sahne,
2 rohe Bratwürste,
2 EL Erdnussöl,
2 Möhren (100 g),
1 Stange Staudensellerie (100 g),
1 Lauchzwiebel (30 g),
1 Paprikaschote,
2 EL Olivenöl
Salz
400 ml Geflügelfond
1 Msp. Quendel
1 nussgroßes Stück Ingwer,
1 EL Tomatenmark,
100 ml Sahne,
1 EL groben Dijon-Senf,
2 TL Dijon Senf,
ein Schuss Pommeau de Bretagne



Zubereitung :

Den Rosenkohl waschen, putzen und am Stielansatz kreuzweise einschneiden. Die Karotten waschen, schälen und schräg in Scheiben schneiden. Den Staudensellerie waschen, putzen (außen die harten Fäden abziehen) und in Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebel putzen, schräg in Scheiben schneiden. Die Paprikaschote waschen, teilen, entkernen und das Fruchtfleisch in Rauten schneiden.

Die Makkaroni in etwa 3 cm lange Stücke brechen und im Salzwasser mit ein paar Scheiben Ingwer bissfest garen. Wenn sie gegart sind, mit etwas Sahne vermischen und warm halten.

Die Bratwürste in etwa 2 cm lange Stücke schneiden und im heißen Erdnussöl goldbraun anbraten, mit Pommeau ablöschen, heraus nehmen und mit den Makkaroni warm halten.

Im Olivenöl jetzt die Lauchzwiebel und den Staudensellerie anbraten. Etwa 5 Minuten schmoren lassen. Dann die Möhren zugeben, weitere 3 Minuten schmoren lassen. Tomatenmark und restliches Gemüse (Rosenkohl und Paprika) zugeben. Mit Geflügelfond aufgießen. Mit Salz und Quendel würzen. Die Ingwerknolle schälen und in den Rosenkohl-Eintopf hinein reiben und dann bei geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten schmoren lassen. Mit Sahne verfeinern und mit grobem und feinem Dijon-Senf würzen.

Die Bratwurst-Stücke und die gegarten Makkaroni zum Eintopf geben, eventuell nachwürzen.

Guten Appetit wünschen die Kochbären. Warnung! Der **Rosenkohl-Makkaroni-Eintopf** von © www.kochbaeren.de macht süchtig!