

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Fränkischer Speck-Rosenkohl

Zutaten: (Als Beilage für 4 Personen)

- 750 g TK-Rosenkohl, 1 Zwiebel, 150 g geräucherter Bauchspeck, Öl,
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter

Zubereitung:

1. TK-Rosenkohl im Braun-Dampfgarer ca. 10 Min. garen. Zwiebel fein würfeln. Bauchspeck in grobe Würfel schneiden.



2. Geräucherten Bauchspeck knusprig in heißer Butter auslassen, Zwiebeln zugeben u. glasig dünsten. Rosenkohl zugeben u. einige Minuten durch schwenken.



3. Mit Salz, Pfeffer u. Muskatnuss würzen.



Tipp des Chaoten: Ideal zu Braten oder Filet.

