

## Geschmorter Rosenkohl

### Zutaten (für 4 Portionen):

- 600 g Rosenkohl
- 1 säuerlicher (z.B. Boskop oder Elstar) Apfel
- 1,5 EL Zucker
- etwas Zimt
- Salz
- 100 ml Gemüsebrühe
- etwas Limettensaft

Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter teilen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Zucker in einer Pfanne hellbraun schmelzen. Apfelspalten und Butter dazugeben und hellbraun karamellisieren. Mit Zimt und Salz würzen. Rosenkohlblätter dazugeben und kurz mitbraten.

Brühe hinzufügen, aufkochen und zugedeckt 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Mit Salz und einem Spritzer Limettensaft abschmecken.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 25.11.2017

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)