



Gebratene Maronen mit Rosenkohl und Speck

4 Portionen

Zutaten

300 g vorgegekochte Maronen
1 kg Rosenkohl
200 g durchwachsender Speck in Scheiben
2 TL Butter
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Rosenkohl waschen und putzen. In kochendem Salzwasser 8–10 Minuten garen. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen.

Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Maronen ggf. halbieren und mit dem Speck anbraten. Die Butter hinzugeben, eine Prise Zucker darüberstreuen und kurz karamelisieren lassen. Anschließend den Rosenkohl untermischen, für ca. 2–3 Minuten mit braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.