

# Rosenkohl mit Meerrettich-Apfel-Sauce

## *Zutaten für 4 Portionen*

750 g Rosenkohl  
Salz  
1 Apfel (ca. 200 g)  
½ Bund Majoran (evtl. getrockneter)  
2 TL Speisestärke  
2 EL Weißwein  
150 ml Gemüsebrühe (Instand)  
150 ml Apfelsaft  
2 TL Meerrettich (Glas)  
50 ml Schlagsahne  
Pfeffer  
Muskatnuß



## *Zubereitung*

Rosenkohl putzen, waschen, in Salzwasser bissfest garen. Mit eiskaltem Wasser abschrecken, damit er die grüne Farbe behält. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden, Viertel in feine Scheiben schneiden. Majoran hacken. Speisestärke mit Weißwein verrühren.

Brühe und Apfelsaft in einem Topf mit dem Rosenkohl und dem Apfel aufkochen, Meerrettich, Majoran und Sahne dazugeben und alles 2 Minuten offen kochen lassen. Wein-Stärke-Mischung einrühren, nochmals kurz aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

**Dazu passen Kassler und Rösti oder Salzkartoffeln.**

Guten Appetit !