



## ROSENKOHL NACH FLÄMISCHER ART

### Zutaten:

500g Rosenkohl (auch TK)  
½ Päckchen Backpulver  
250g Räucherspeck  
2 Äpfel  
100g gehobelte Mandeln  
100g Butter  
1 EL brauner Zucker  
150ml Abteibier  
Olivenöl oder Butterschmalz  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Einen Topf mit reichlich Salzwasser und dem Backpulver zum Kochen bringen. Den Rosenkohl darin etwa 5 Minuten blanchieren, dann kalt abschrecken. Räucherspeck und Äpfel klein würfeln. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. In einem ausreichend großen Topf Speck mit Olivenöl oder Butterschmalz anbraten, Äpfel dazu und ebenfalls kurz mit anbraten. Den Zucker in den Topf geben und leicht schmelzen lassen, dann mit dem Bier ablöschen. Danach den Rosenkohl in den Topf geben und alles noch etwa 25 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit zu sehr verkocht, etwas Bier oder Wasser nachgießen. Kurz vor Ende der Kochzeit die Mandeln zugeben.