



In Bier geschmorter Rosenkohl

Man nehme für 4 Portionen:

500 g Rosenkohl
200 g Guanciale [geräucherte Schweinebacke]
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
150 ml Bier (evtl. mehr)
20 g Butterschmalz
Salz
schwarzen Pfeffer aus der Mühle
etwas frisch geriebene Muskatnuss

- Rosenkohl putzen und halbieren
- Guanciale in nicht zu kleine Würfel schneiden (ca. 3x3x3 mm)
- Zwiebel pellen und würfeln
- Knoblauch halbieren, pellen, den Keim entfernen, in feine Scheiben schneiden

Guanciale in einer Pfanne knusprig ausbraten, herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das ausgetretene Fett in der Pfanne belassen, Butterschmalz zugeben und den Rosenkohl scharf darin anbraten. Zwiebelwürfel und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Alles salzen und dann mit einem kräftigen Guss Bier ablöschen. Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze nach Geschmack ca. 8 Minuten garen. Der Kohl soll genügend Biss behalten. Bei Bedarf Bier nachgießen. Zum Schluss den Deckel abnehmen und überschüssige Flüssigkeit verkochen lassen. Rosenkohl kräftig pfeffern, mit Salz und Muskatnuss abschmecken, den Speck darauf verteilen und servieren.