

Glasierter Rosenkohl



Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Rosenkohl	Putzen, waschen, Strunk kreuzweise einschneiden
30 g	Butter	In einem kleinen Topf erhitzen, Rosenkohl darin schwenken
1/2 EL	Zucker	Zugeben, leicht karamellisieren
1/8 l	Wasser	Zugeben, würzen und ca. 15 Minuten im geschlossenen Topf weich dünsten
	Salz, Pfeffer, Muskat, Brühekörner	
1 EL	Petersilie	Zum Schluss zugeben