

Rezept

Blumenkohl

1 Blumenkohl	Putzen: d.h. die einzelnen Rös-chen abschneiden und den dicken Strunk wegschneiden. (Im Gegensatz zum Broccoli wird beim Blumenkohl der Strunk nicht mit verwendet.)
--------------	--

Salz	Röschen im Topf salzen
------	------------------------

Mit ca. 2 Tassen Wasser 10-15 Min. kochen. Es ist wichtig, daß dabei der Deckel auf dem Topf ist, denn da lediglich die unteren Blumenkohlstücke im Wasser liegen, werden die oberen Blumenkohlstücke durch den Dampf gegart, der sich unter dem Deckel bildet.

Das Gemüse soll weich werden, aber nicht total weich.

Herausnehmen, wenn die richtige Konsistenz erreicht ist (überprüfen durch Einstechen mit dem [Windmühlenmesser](#)), dabei abtropfen lassen und in Servierschüssel geben.

Butterbrösel herstellen

Ca. 30 g Butter	In einer kleinen Pfanne schmelzen und braten lassen bis die Butter sich leicht bräunt (geht relativ schnell).
-----------------	---

Prise Salz Ca. 3 EL Semmelbröseln	Zur Butter geben. Unter Rühren noch ca. 1 Min. weiterbraten. Die Semmelbrösel sollen leicht gebräunt werden. (Vgl. Foto oben)
--	--

Die so entstandenen Butterbrösel zum Schluß über den Blumenkohl geben.
