

**Kochen**
**Martin Gehrlein**
**Montag, den 13.02.2023**
**Rosenkohleintopf mit Meerrettich und Würstchen**
**Für 4 Personen**
**Zutaten**

500 g Rosenkohl  
 4 EL Rapsöl  
 1 Zwiebel  
 200 g Karotten  
 1 Petersilienwurzel (ca. 100 g)  
 200 g Knollensellerie  
 300 g Kartoffeln, festkochend  
 1 Stange Lauch (ca. 200 g)  
 1,5 l Gemüsebrühe, heiß  
 1 Lorbeerblatt  
 2 Stiele Thymian  
 4 Würstchen (z. B. Schüblinge oder Wiener)  
 3 Stiele Petersilie  
 etwas Pfeffer  
 etwas Salz  
 1 Stück Meerrettich, frisch, ca. 50 g,  
 (alternativ aus dem Glas)

**Außerdem**

1 Baguette  
 1 Bioorange  
 1 EL Walnüsse, gehackt  
 100 g Butter, weich  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer


**Zubereitung**

- Rosenkohl putzen, abbrausen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Rosenkohl mit 2 EL Öl mischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Kohl auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und auf der mittleren Schiene im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 15 Minuten rösten.
- Zwiebel abziehen und würfeln. Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie putzen, schälen und abbrausen. Je nach Dicke der Länge nach halbieren und in 2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, abbrausen und 2 cm groß würfeln. Würfel in kaltes Wasser legen. Lauch putzen, abbrausen und den hellgrünen und weißen Teil in 1 cm dicke Ringe schneiden.
- In einem großen Topf 2 EL Öl erhitzen. Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 3 Minuten andünsten.
- Kartoffeln kurz abtropfen lassen, mit dem Sellerie zugeben und weitere 2 Minuten ebenso andünsten. Lauch zugeben und 1 Minute andünsten.
- Brühe, Lorbeer und Thymian zugeben und zugedeckt aufkochen. Eintopf bei milder Hitze 15 Minuten kochen.
- Inzwischen die Würstchen in Scheiben schneiden. Mit dem Rosenkohl in den Eintopf geben und weitere 5-10 Minuten kochen.
- Baguette in Scheiben schneiden und im Ofen (Nachwärme vom Rosenkohl) oder in der Pfanne rösten.
- Walnüsse rösten und etwas abkühlen lassen. Orange heiß abbrausen und trockenreiben. Etwas Schale abreiben. Orange halbieren und den Saft auspressen. Butter, Orangensaft und Schale verrühren. Nüsse evtl. etwas feiner hacken und ebenfalls unter die Butter rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen und fein schneiden. Meerrettich schälen.
- Eintopf mit Pfeffer und Salz abschmecken. Portionsweise mit Petersilie bestreut anrichten. Meerrettich am Tisch direkt in den Teller raspeln oder reiben. Baguette und Orangen-Nussbutter dazu reichen.

**KAFFEE  
ODER TEE**

SWR >>