

**Christian Henze  
Gebratener Rosenkohl mit Maronen  
und Bratkartoffelstampf****Donnerstag, 15. Dezember 2022  
Rezept für 4 Personen**

Dauer: 2 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Feine Küche, Heimatküche

**Zutaten:**

Für den Stampf:

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 800 g  | Kartoffeln, vorwiegend festkochend |
| etwas  | Salz                               |
| 2 EL   | Butter                             |
| 2      | Zwiebeln                           |
| 100 g  | Bacon (Frühstücksspeck)            |
| ½ Bund | glatte Petersilie                  |
| 1      | Bio-Zitrone                        |
| 1 TL   | Kümmel                             |
| 1 TL   | Majoran, gerebelt                  |
| etwas  | Pfeffer aus der Mühle              |
| 250 ml | Milch                              |
| 100 g  | Sahne                              |

Für den Rosenkohl:

|       |  |
|-------|--|
| 1 kg  | Rosenkohl                                      |
| etwas | Salz   |
| 2     | Laugenstangen oder -brezeln (z. B. vom Vortag) |
| 2 EL  | Butter   |
| 150 g | Maronen, vorgegart (vakuumverpackt)            |
| 2 EL  | Rosinen  |
| etwas | Pfeffer aus der Mühle                          |
| etwas | Zucker   |
| 4 EL  | heller Balsamico                               |
| 1 EL  | feiner Senf                                    |
| 2 EL  | neutrales Pflanzenöl                           |

**Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln gut waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Anschließend abschütten und abkühlen lassen.  
Tipp: Die Kartoffeln können auch schon am Vortag gekocht werden.
2. Rosenkohl putzen, waschen, längs halbieren und in sprudelnd kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten knackig blanchieren. Abgießen, in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
3. Inzwischen die Laugenstangen in kleine Scheiben schneiden.
4. Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen und die Brotscheiben darin anbraten.
5. Blanchierten Rosenkohl dazugeben und kräftig anbraten.
6. Maronen grob hacken und mit den Rosinen hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
7. Für den Bratkartoffelstampf die Pellkartoffel schälen und in Scheiben schneiden.

8. In einer Pfanne die Butter aufschäumen und die Kartoffelscheiben darin goldbraun anbraten.
9. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein würfeln, Bacon ebenfalls in Würfel schneiden.
10. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
11. Zitrone heiß abwaschen und etwas Schale abreiben.
12. Zwiebel und Bacon zu den Kartoffeln geben und mit anbraten. Mit Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer würzen.
13. Milch und Sahne in einem separaten Topf erwärmen.
14. Warme Milch-Sahne-Mischung über die Bratkartoffeln geben und mit einem Stampfer die Bratkartoffeln stampfen.
15. Zum Schluss Petersilie und Zitronenschale dazu geben und untermischen.
16. Für den Rosenkohl Balsamico, Senf und Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
17. Den Rosenkohl auf die Teller geben und das Dressing darüber träufeln. Bratkartoffelstampf dazu servieren.

Pro Portion: ca. 910 kcal/ 3825 kJ  
80 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 55 g Fett