

## **Rezept für gedünsteten Rosenkohl mit Paniermehl und zerlassener Butter, das für 12 Personen ausreicht:**

### **Zutaten:**

- 1,5 kg frischer Rosenkohl, geputzt
- 6 Esslöffel Butter
- 1 Tasse Paniermehl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### **Anleitung:**

1. Den Rosenkohl gründlich waschen und die äußeren Blätter entfernen. Anschließend die Rosenkohlröschen am Stengelansatz kreuzweise einschneiden.
2. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die halbierten Rosenkohlröschen hinzufügen und etwa 10 bis 15 Minuten kochen lassen, bis sie leicht weich, aber noch bissfest sind.
3. Den gekochten Rosenkohl abgießen und abtropfen lassen.
4. In einer großen Pfanne 2 Esslöffel Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Paniermehl hinzufügen und unter ständigem Rühren goldbraun anbraten. Achten Sie darauf, dass das Paniermehl nicht verbrennt. Sobald das Paniermehl goldbraun ist, vom Herd nehmen und beiseitestellen.
5. In einem großen Topf die restliche Butter schmelzen lassen. Den gekochten Rosenkohl hinzufügen und vorsichtig schwenken, um ihn mit der Butter zu überziehen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
6. Den gedünsteten Rosenkohl auf eine Servierplatte geben und großzügig mit dem gerösteten Paniermehl bestreuen.
7. Sofort servieren, solange der Rosenkohl noch warm ist.

Dieses Rezept für gedünsteten Rosenkohl mit Paniermehl und zerlassener Butter ist eine köstliche Beilage zu vielen Gerichten und eignet sich besonders gut für festliche Anlässe oder einfache Familienmahlzeiten.