

Rosenkohl in Apfel - Rahm

1 kg	Rosenkohl
2	Zwiebeln
3 EL	Butter
1 EL	Mehl
etwas	Currypulver
	Salz, Pfeffer
½ Liter	Gemüsebrühe
1 TL	Zitronensaft
200 ml	Sahne oder
	Sojasahne
2	Äpfel



Rosenkohl putzen, die Röschen am Strunk kreuzförmig einritzen und in kochendem Salzwasser ca. 15 - 20 Minuten garen.

Zwiebeln würfeln.

Äpfel schälen und würfeln.

In einem Topf die Butter zerlassen und Zwiebeln darin anschwitzen, bis sie weich sind.

Mit Mehl bestäuben und unter Rühren mit etwas Currypulver anbräunen lassen.

Mit Brühe aufgießen und dabei kräftig umrühren.

Apfelstückchen zur Currysoße geben,

Salzen und pfeffern, Sahne zugeben, aufkochen lassen.

Mit Zitronensaft und einer Prise braunem Zucker abschmecken.

Gekochten Rosenkohl abgießen und zugeben.