

Hackpfanne mit Rosenkohl in Zitronensahne

750 g	Rosenkohl
800 g	Kartoffeln
2	Äpfel (z. B. Elstar)
1	Zitrone
1	Zwiebel
1 EL	Öl
400 g	gemischtes Mett
100 g	Schlagsahne
2 TL	Majoran
	Pfeffer
	Muskat
100 ml	Milch



Rosenkohl in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten vorgaren.
abgießen (Kochwasser auffangen), kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Kartoffeln schälen und klein schneiden.
2 Äpfel schälen, klein schneiden.
Mit den Kartoffeln zusammen in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen.

Inzwischen Zitronenschale abreiben, Zitronensaft ausquetschen
1 Zwiebel würfeln.

Kartoffeln und Äpfel abgießen (Kochwasser auffangen), Milch zugeben und zu Püree stampfen,
mit Muskat abschmecken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Mett darin krümelig braten, mit Pfeffer würzen.
Rosenkohl und Zwiebelwürfel zugeben und unter Wenden ca. 5 Minuten mit braten.
Mit Sahne und 250 ml Kochwasser (Rosenkohl) ablöschen,
Majoran und Zitronenschale unterrühren,
aufkochen und 2–3 Minuten köcheln.
Mit Pfeffer und etwas Zitronensaft (oder Kochwasser Kartoffel/Apfel) abschmecken.