

## Rosenkohl einfrieren



### **Lässt sich noch retten**

Mein Rosenkohl hat sein besten Tage hinter sich - kein Grund ihn wegzuwerfen! Richtig geputzt und in Salzwasser blanchiert, wandert er in den Tiefkühlvorrat und dient demnächst als wunderbare Beilage oder als Bestandteil eines warmen Wintersalates.



Zunächst schneide ich die Stielansätze der Rosenkohlköpfchen frisch an und entferne alle welken Blätter. Größere Exemplare schneide ich zusätzlich kreuzförmig ein, damit sie gleichmäßig garen.

Als nächstes koche ich in einem Topf Wasser auf, salze es kräftig und blanchiere den geputzten Rosenkohl darin 5-6 Minuten. Er soll noch schön bissfest sein, weil er ja später (oder nach dem Wieder-Auftauen) erwärmt oder geröstet wird.

Ich gieße den Rosenkohl in ein Sieb ab, lasse ihn gut abtropfen und vollständig abkühlen. Nun ist er fertig zum Einfrieren: Ich fülle ihn in einen Vorratsbehälter, verschließe diesen und stelle ihn ins Tiefkühlfach. So hält er ca. 6 Monate.



