Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Fundstück der Woche: Kohlröschen

Trendgemüse Kohlröschen

Ich hatte 2015 schon über Kohlröschen von der Insel Reichenau gelesen. Drei Jahre später habe ich nun endlich Kohlröschen auch in Stuttgart/ Fellbach bekommen. Im Vergleich zum Rosenkohl hat es keine herben Aromen. Es ist knackig und schmeckt leicht nach zartem Kohl und Spinat. Die Zubereitung ist sehr einfach. Kurz unter kaltem Wasser waschen und dann eine halbe bis eine Minute dämpfen oder kochen. Anschließend ganz kurz in Butter mit etwas Salz schwenken. Ein paar Tropfen Zitronensaft runden den Geschmack ab. Ich habe dazu Pellkartoffeln gegessen. Einfach in der Zubereitung. Wer möchte serviert noch etwas Frühlingskräuterquark dazu.

Auch roh mit Nüssen gemischt, geben die Röschen einen delikaten Salat. Ich empfehle allen, die Augen beim Besuch von Wochenmärkten und Hofläden offen zu halten. Dieses Fundstück der Woche bereichert die Küche.

Gut zu wissen...

Ihren Ursprung haben die zarten Gewächse in England. Dort kreuzte man den heimischen Grünkohl mit Rosenkohl. Besonders schön finde ich, dass die violett-grünen Blätter beim kurzen Dämpfen eine leuchtend grüne Farbe bekommen. Sehr appetitlich.