

# Bratkartoffel Rezepte

## Zitronenblumenkohl Mit Thymianbratkartoffeln

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Gemüse, Kartoffeln

---

1	Blumenkohl, in Röschen - geteilt	50 g	Butter
		30 g	Mehl
1	Becher Süße Sahne, 200 g		Frischer Thymian, gezupft
400 ml	Milch		Pro Person 2
2	Zitronen, unbehandelt		- Kartoffelknollen
2	Schalotten		Salz, Pfeffer
2	Chilischoten		Olivenöl
	Muskatnuss, Pfeffer, Salz		Beschichtete Pfanne
	Olivenöl		

---

Den Blumenkohl in mundgerechte Röschen teilen, dabei die Stiele sauber schälen. Von den Zitronen mit einem Zestenreisser die Schale entfernen und anschließend fein hacken. Den Blumenkohl in Salzwasser mit dem Saft einer halben Zitrone zwölf bis 15 Minuten gar kochen. Bitte unbedingt eine Garprobe machen. Den Kohl abschrecken und beiseite stellen.

Nun zur Sauce: Die Schalotten in Olivenöl andünsten und mit Milch und Sahne ablöschen. Dann Zitronenschalen und klitzeklein geschnittene Chili dazu geben. Anschließend mit Muskat, Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone würzen. Nun für die Bindung Mehl und Butter zerkneten und nach und nach zur Sauce geben, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Daren die gekochten Blumenkohlröschen geben. Alles einmal leicht durch köcheln lassen und mit Thymianbratkartoffeln servieren.

Dazu rohe, geschälte Kartoffeln fein würfeln und in Salzwasser gar kochen. Dann abgießen und in einer beschichteten Pfanne knusprig braun braten. Abschließend mit frischem Thymian und Salz würzen.