

Omas Rezeptesammlung

Blumenkohl Mit Specksoße

Gattung: Blumenkohl, Kohl, Gemüse

1	Blumenkohl,	1/8 Liter Weißwein,
200 g	Schinkenspeck (Würfelchen),	Salz,
4	Knoblauchzehen,	1 Teel. Zitronenschale,
200 ml	Sahne,	Muskatnuss,
4	Eigelb,	Petersilie (fein gehackt)

Blumenkohl waschen, in Röschen verteilen und in reichlich Salzwasser kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Speckwürfel mit den halbierten Knoblauchzehen goldgelb braten.

Knoblauch entfernen. Wenn nötig etwas Fett abgießen.

Die Sahne zum Speck mischen und 5 Minuten köcheln lassen.

Die Eigelb mit dem Wein vermischen und bei mäßiger Hitze zu einer dickschaumigen Creme schlagen. Langsam die Specksauce dazugeben.

Mit Salz, geriebener Zitronenschale und Muskatnuss würzen und über die abgetropften Blumenkohlröschen ziehen.

Mit gehackter Petersilie streuen.

Mit Kartoffeln servieren.