

Rezept

Broccoligemüse

1 Broccoli	Putzen: d.h. die einzelnen Rös-chen abschneiden, kleine Blätter entfernen und den dicken Strunk schälen und in Stücke schneiden. (Im Gegensatz zum Blumenkohl wird beim Broccoli der Strunk mit verwendet.)
------------	---

Salz	Röschen und Strunk-Stücke im Topf salzen.
------	---

Mit ca. 2 Tassen Wasser 10-15 Min. kochen. Es ist wichtig, daß dabei der Deckel auf dem Topf ist, denn da lediglich die unteren Broccolistücke im Wasser liegen, werden die oberen Broccolistücke durch den Dampf gegart, der sich unter dem Deckel bildet.

Das Gemüse soll weich werden, aber nicht total weich.

Herausnehmen, wenn die richtige Konsistenz erreicht ist (überprüfen durch Einstechen mit dem [Windmühlenmesser](#)), dabei abtropfen lassen und in Servierschüssel geben.

Butterbrösel herstellen

Ca. 30 g Butter	In einer kleinen Pfanne schmelzen und braten lassen bis die Butter sich leicht bräunt (geht relativ schnell).
-----------------	---

Pr. Salz Ca. 3 EL Semmelbröseln	Zur Butter geben. Unter Rühren noch ca. 1 Min. weiterbraten. Die Semmelbrösel sollen leicht gebräunt werden. (Vgl. Foto oben .)
--	---

Die so entstandenen Butterbrösel zum Schluß über den/die/das Broccoli geben.