



LACOCINA  
DIE KOCHSCHULEN

# ROSEN KOHL

## ZUTATEN

*Für 4 Personen*

- *500 ml Milch*
- *1 Vanilleschote*
- *150 g Zucker*
- *6 Eigelb*
- *Salz*

## ZUBEREITUNG

*Die Milch einem Topf erhitzen.  
Die Vanilleschote der Länge nach halbieren  
und dem Messerrücken das Vanillemark  
auskratzen.*

*Die Vanilleschote und das Mark zur Milch  
geben und weiter erhitzen lassen.  
Eine Prise Salz hinzugeben. Zucker und  
Eigelb mit einem Schneebesen schaumig  
rühren.*

*Ist die Milch am Köcheln einen Teil davon  
zum Ei-Zucker-Gemisch geben und  
verrühren.*

*Dieses Gemisch nun zur restlichen Milch  
zurück auf den Herd geben.  
Mit einem Rührlöffel "zur Rose abziehen", das  
heißt, dass das Eigelb die Milch etwas  
andickt. Die Soße darf nicht kochen, jedoch  
erhitzen lassen.*

*Die Soße durch ein Sieb geben, um  
eventuelle Klümpchen sowie die  
Vanilleschote auszusieben.  
Guten Appetit.*