

Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf mit Kasseler

Auflauf / Gratin

Vorbereitungszeit: 60 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten } **2 Stunden**

ZUTATEN / Portionen		4	6
Rosenkohl	g	500	750
Kartoffeln	g	700	1000
Kasseler mit Knochen	g	750	1100
Goudakäse gerieben	g	150 - 200	
Milch	ml	400	600
Sahne	ml	200	300
Wasser	ml	125	375
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Olivenöl, Butter,			
Zwiebel, geröstet	g	80	120

VORBEREITEN:

1. Rosenkohl putzen und ein erstes Mal salzlos 5 Minuten blanchieren.
2. Kartoffel schälen und grob würfeln.
3. Die Knochen beim Kasseler auslösen. Das Fleisch grob würfeln.
4. Kasseler-Knochen zusammen mit den Kartoffeln und dem vorblanchierten Rosenkohl in leichtem Salzwasser 20 Minuten garen und abtropfen lassen.
5. Zwiebel klein schneiden und rösten.

ZUBEREITUNG:

1. Das gewürfelte Fleisch 2-3 Minuten in Olivenöl in einer Pfanne unter Wenden anbraten. Fleisch heraus nehmen. Ausgetretenen Fleischsaft auffangen und bis zu einem Viertel Liter mit Wasser auffüllen.
2. In der Pfanne 3 EL Butter mit 2 EL Mehl anschwitzen. Bratensaft, Milch und Sahne einrühren und 5 Minuten aufkochen. Die Hälfte des geriebenen Käses und die Zwiebeln zufügen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.
3. Kartoffeln, Rosenkohl und das gewürfelte Kasseler in eine gefettete Auflaufform geben (wenn die Rosenkohlröschen sehr dick sind, diese vorher halbieren).
4. Sauce darüber verteilen mit Käsebestreuen und im Ofen überbacken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		40