

Grünkohl-Auflauf mit Kasseler

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

- » 750g Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 500g Grünkohl
- » 3 Zwiebel(n)
- » 400g Kasseler
- » 30g Schweineschmalz
- » 1/8l Instant-Gemüse-Brühe
- » 1/8l Milch
- » 10g Butter/Margarine
- » Muskat
- » 150g Crème fraîche
- » 2 EL Senf

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen. In kochendem Salzwasser ca. 20min garen. Kohl gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 2min blanchieren. Abtropfen lassen und grob hacken.

2. Zwiebeln schälen, eine Zwiebel würfeln und zwei Zwiebeln in Spalten schneiden. Kasseler waschen, trockentupfen und würfeln. Fleisch und Zwiebelspalten in heißem Schmalz anbraten, herausnehmen.

3. Zwiebelwürfel im Bratfett andünsten, Grünkohl zugeben und kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Ca. 40min zugedeckt dünsten.

4. Kartoffeln abgießen. Milch und Fett zugeben und zerstampfen. Mit Muskat abschmecken. Püree in eine gefettete Auflaufform geben. Grünkohl, Kasseler und Zwiebelspalten darauf verteilen. Crème fraîche und Senf verrühren, über den Auflauf geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15min goldbraun überbacken.

Nährwerte: 540kcal/E30g/F31g/KH33g pro Portion

angelegt am: 13.06.2004

Rezept-Nr: 1102

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke