

Kochen mit Klaus

Blumenkohl-Hackauflauf mit Kartoffeln

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1,5 kg Blumenkohl, 600 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen,
- 400 g Rinderhack, Pfeffer, Salz, 200 ml Fleischbrühe, 50 g Butter,
- 50 g Schinkenwürfel, 4-5 EL Mehl, 50 ml Weißwein, 200 ml Milch
- 250 ml Cremefine, Muskat, Schnittlauch, 200 g geriebener Käse

Zubereitung:

1. Blumenkohl in Röschen schneiden, Strunk anderweitig verwenden. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden, 20 Min. in Salzwasser garen. Nach 10 Min. Blumenkohl zugeben, beides abgießen, Sud aufheben. Schinkenwürfel in Öl anbraten u. auf dem Boden einer großen Auflaufform verteilen. Kartoffeln mit Blumenkohl darauf geben.



2. Hack im Bratfett krümelig braten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Hack auf den Kartoffeln u. Blumenkohl verteilen. Butter zerlassen, mit Mehl bestäuben, anschwitzen, mit Cremefine, Milch, Brühe u. Wein nach u. nach unter Rühren bei mittlerer Hitze ablöschen. Mit ca. 150 ml Blumenkohlsud verlängern u. mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken. Schnittlauch unterheben.



3. Mit Sauce übergießen u. Käse bestreuen. Im vorgeh. Ofen bei 200°C 30-40 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Weißwein genießen.



Erstellt von Klaus am 14.10.2012