

Kochen mit Klausi

Kartoffel-Hackauflauf mit Blumenkohl

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1,5 kg Blumenkohl, 800 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen,
- 400 g Rinderhack, Pfeffer, Salz, 300 ml Fleischbrühe, Butter,
- 125 g Bauchspeckstreifen, 2 EL Mehl, 200 ml Weißwein, 250 ml Milch
- 250 ml Cremefine, 2 EL helle Sauce, Muskat, Petersilie, Schnittlauch,
- 200 g geriebener Mozzarella

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. Blumenkohl in Salzwasser 10 Min. garen, beides abgießen, Blumenkohlsud aufheben.



2. Bauchspeck knusprig auslassen u. herausnehmen. Hack im Bratfett krümelig braten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln u. Knoblauch mitbraten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen, mit Cremefine, Milch, Brühe u. Wein ablöschen. Helle Sauce einrühren, aufkochen u. etwas einköcheln lassen. Mit ca. 250 ml Blumenkohlsud verlängern u. mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken. Kräuter unterheben.



3. Kartoffeln in eine große gefettete Auflaufform geben. Blumenkohl u. Speck darauf verteilen. Mit Hacksauce übergießen u. Käse bestreuen. Im vorgeh. Ofen bei 200°C (Umluft 175°C) 25-30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Weißwein genießen.

