

Kochen mit Klaus

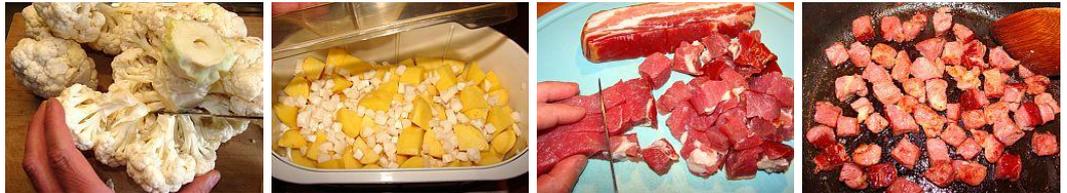
Kasseler-Blumenkohlgratin

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 500 g ger. Kasseler, 1 großer Blumenkohl, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer,
- 300 g geräuch. Bauchspeck, 1 kg Kartoffeln, 60 g Butter, 60 g Mehl,
- 800 ml Milch, Muskat, 1 EL körniger Senf, 450 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Blumenkohl in Röschen teilen, Strunk klein schneiden. Kartoffeln schälen, würfeln u. mit den Strunkstücken 15-20 Min. im Dampfgarer zubereiten. Alles in eine Auflaufform geben, salzen u. pfeffern. Blumenkohl 12 Min. im Dampfgarer zubereiten. (Sud aufheben) Kasseler in Würfel, Bauchspeck in Streifen schneiden. Zwiebel fein würfeln.



2. Bauchspeck knusprig auslassen u. herausnehmen. Kasseler im Bratfett braun braten. Kasseler u. Speck auf die Kartoffeln geben. Blumenkohl darauf verteilen.



3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Mehl einrühren u. anschwitzen, mit ca. 150 ml Sud u. Milch nach u. nach unter Rühren zu einer sämigen Béchamel köcheln. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. 100 g Käse darin unter Rühren schmelzen lassen, Senf einrühren u. alles über den Auflauf gießen. Restl. Käse darauf verteilen u. im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: *Mit einem kalten Bier genießen, Lecker!*



Erstellt von Klaus am 23.11.2013