

Kochen mit Klaus

Rosenkohl-Gratin mit Hack

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 500 g gem. Hack, 1 kg TK-Rosenkohl, 900 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer,
- Muskat, 2 Zwiebeln, 250 g geräuch. Bauchspeck, 500 ml Milch, 4 Eier
- 1 EL Bratensaft, 2 EL helle Sauce, 2 EL heller Saucenbinder,
- 100 ml Weißwein, Thymian, Petersilie, 300 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. TK-Rosenkohl im Braun-Dampfgarer ca. 10 Min. garen. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Bauchspeck in grobe Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, würfeln u. ca. 15 Min. in Salzwasser garen.



2. Speck knusprig auslassen u. herausnehmen. Hack im Bratfett krümelig braten. Zwiebeln u. Knobi mitdünsten, salzen u. pfeffern. Kartoffeln abgießen, mit Speck, Rosenkohl u. den Kräutern unterheben, alles in eine Auflaufform geben.



3. Eier mit Muskat, Salz, Pfeffer, Bratensaft, helle Sauce u. Saucenbinder verrühren, Milch u. Wein zugeben. Auflauf mit Käse bestreuen, Sauce darüber gießen u. im Ofen bei 200°C 35-40 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten:

Dazu einen guten Weißwein genießen. ;-) Sehr lecker!

