

Kochen mit Klaus

Spitzkohl-Kartoffelgratin mit Hack

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 300 g Rinderhack, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, 1 kg Spitzkohl, 1 Möhre
- 800 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Kümmelpulver, 50 g Butter, 3 EL Mehl,
- 600 ml Milch, 2 EL TK-Petersilie, Muskat, 200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Gemüse schälen. Kartoffeln grob, Möhre klein würfeln. Kartoffeln in Salzwasser 20 Min. kochen, nach 10 Min. Möhren zugeben. Zwiebeln u. Knobi schälen, klein würfeln. Spitzkohl längs halbieren u. Strunk entfernen. Kohl in Streifen schneiden. Kartoffeln, Möhren abgießen.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Kohl einige Min. mitbraten, abdecken u. weich köcheln lassen. Kräftig mit Salz, Pfeffer u. Kümmel würzen, Kartoffeln, Möhren mit Petersilie unterheben u. alles in eine Auflaufform füllen.



3. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl darin anschwitzen, nach u. nach mit Milch verrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Sauce über dem Auflauf verteilen, mit Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit kaltem Bier reichen. 😊



Erstellt von Klaus am 19.03.2016