

Kochen mit Klaus

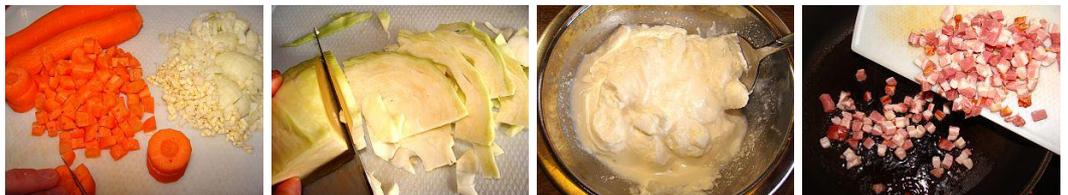
Weißkohl-Gratin mit Hack

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Weißkohl, 250 g gem. Hack, 150 g geräucherter Bauchspeck,
- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 2-3 Möhren, Salz, Pfeffer, TK-Petersilie, Öl,
- Thymian, 100 ml Gemüsebrühe, 1 TL Kümmel, 200 g Schmand,
- 2 EL Milch, 200 g geriebener Käse

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein, Möhren klein würfeln. Weißkohl in schmale Streifen schneiden. Schmand u. Milch verrühren. Bauchspeck klein würfeln.



2. Speck in heißem Öl anbraten, Hack zugeben u. krümelig braten. Zwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig braten. Mit Salz u. Pfeffer würzen, herausnehmen. Kräuter mit ½ Schmand unterheben.



3. Kohl im Bratfett u. Öl 15 Min. unter Rühren anbraten. Brühe zugeießen u. mit Möhren noch 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Kümmel würzen. Hack unter den Kohl heben u. alles in eine Auflaufform geben. Restl. Schmand darauf verteilen u. mit Käse bestreut bei 200°C ca. 25 Min. gratinieren.



Tipps des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln servieren.

