

Rosenkohl mit Kruste bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Rosenkohl, 1 Zwiebel, 100 gr mageren Bauchspeck, 1 Esslöffel Öl, 2 Teelöffel Gemüsebrühe, 750 gr Kartoffeln, 150 gr Schlagsahne, geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer, evtl. Majoran, evtl. geröstete Haselnussblättchen.

Die Vorbereitungen:

-- Auflaufform bereitstellen-- Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln-- Rosenkohl putzen, waschen-- Zwiebel schälen, fein würfeln

Die Zubereitung:

1. Zwiebel und Schinkenwürfel im heißen Öl kurz andünsten, Rosenkohl zufügen, salzen und pfeffern, kurz mitdünsten und mit 200 ml Wasser ablöschen. Nun die Gemüsebrühe einrühren und alles zugedeckt leicht 10 Minuten köcheln lassen. 2. Rosenkohl samt Brühe in die feuerfeste Auflaufform geben und die geraspelten Kartoffeln darüber verteilen. Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gleichmäßig darüber gießen. 3. Auflauf im Backofen 40 - 45 Minuten backen. (Heißluft 175 °, E-Herd 200 °). 4. Mit Haselnussblättchen und Majoran garnieren. Dazu schmeckt ein kühles Bier! Guten Appetit!