

Kartoffel-Kohl-Auflauf

Zutaten für 4 Personen

| | | | |
|-----|-----|-----------------------------------|--|
| 400 | g | Spitzkohl oder CH-Kohl | 4-5 äussere Blätter ablösen. Den Strunk herausschneiden und den restlichen Kohl grob schneiden (ca. 3-4 cm). Die äusseren Kohlblätter ca. eine Minute in kochendem Salzwasser blanchieren. Rippen flach schneiden. Danach den restlichen Kohl ca. 2 Minuten blanchieren. Kohl kalt abschrecken, abtropfen lassen und trocken tupfen. |
| 1 | EL | Butter | Eine 20-24 cm Auflaufform (ca. 8 cm hoch) mit Butter bestreichen und mit den Kohlblättern leicht überlappend auslegen. |
| 2 | EL | Öl | |
| 1 | TL | Kümmel, gemahlen | Den geschnittenen Kohl mit dem Kümmel in Öl 6-8 Min. braten bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. |
| | | Salz, Pfeffer a.d.M. | Kohl würzen. |
| 1 | EL | Butter | In Pfanne zergehn lassen. |
| 1 | EL | Mehl | Mehl einrühren und etwas dünsten. |
| 2 | dl | Milch | |
| 1 | dl | Rahm | |
| 1 | dl | Weisswein | Milch, Rahm und Weisswein mit Mehl verrühren, aufkochen und anschliessend unter gelegentlichem Rühren 15 min. leicht köcheln. |
| | | Salz, Muskat gerieben | Sauce abschmecken. |
| 100 | g | Schinken, gekocht | In Streifen schneiden. |
| 650 | g | Kartoffeln, festkochend, geschält | In 2-3 mm dünne Scheiben schneiden und mit dem Kohl und dem Schinken mischen. |
| 100 | g | Gruyère | Auf der Röstiraffel reiben. |
| | | Salz, Pfeffer a.d.M. | Kartoffelmischung, Käse und Sauce abwechslungsweise und in die Form schichten und lagenweise mit Salz und Pfeffer würzen. |
| 6-8 | Tr. | Frühstückspeck | Speck auf dem Auflauf verteilen und die überhängenden Kohlblätter zur Mitte hin einschlagen. Den Auflauf auf der untersten Schiene im vorgeheizten Ofen bei 180°C 50 Minuten zugedeckt garen. Den Deckel entfernen und den Auflauf weitere 40 Minuten fertig garen. Den Auflauf vor dem Servieren 20 Minuten ruhen lassen. |
| | | Zubereitungszeit | 1 Std. Mise en place, 1.5 Std. garen und 20 Min. auskühlen = ca. 3 Stunden. Aber es lohnt sich... |