

Rezept

Grünkohl-Kartoffel-Auflauf

Ein Rezept von Grünkohl-Kartoffel-Auflauf, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg Grünkohl	Salz
2 Zwiebeln	80 g Butter
200 g Sahne	1/4 l Gemüsebrühe
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
je 2 Msp. gemahlener Piment und Zimtpulver	1 EL körniger Senf
600 g festkochende Kartoffeln	2 Äpfel (z. B. Boskop)
60 g Semmelbrösel	50 g frisch geriebener Hartkäse (z. B. Emmentaler)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Grünkohl waschen und putzen, dicke Rippen wegschneiden, Blätter etwas kleiner schneiden. In einem Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen und salzen, darin den Kohl bei großer Hitze 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen, darin die Zwiebeln goldgelb andünsten. Kohl dazugeben und unter Rühren 2-3 Min. mitdünsten. Sahne und Brühe hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Piment und Zimt würzen. Den Kohl zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. garen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Inzwischen die Kartoffeln waschen und in ausreichend Salzwasser 20-25 Min. garen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, achteln, entkernen, quer in feine Scheiben schneiden und unter den Kohl mischen.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen, eine Auflaufform (ca. 25 x 30 cm) mit wenig Butter einfetten. Die restliche Butter mit Semmelbröseln und Käse zwischen den Händen zu Bröseln zerreiben. Eine Lage Kartoffeln in die Auflaufform geben, leicht salzen und pfeffern, darauf abwechselnd lagenweise Grünkohl und Kartoffeln schichten. Eventuell übrige Flüssigkeit vom Grünkohl über den Auflauf gießen und die Brösel darüberstreuen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 40-45 Min. goldbraun überbacken.