

Rezept

# Kohlaufauf mit Kabanossi

Ein Rezept von Kohlaufauf mit Kabanossi, am 06.05.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
<b>100 g</b> Grünkohl	<b>200 g</b> Spitzkohl
<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>100 g</b> Kabanossi (würzige polnische Wurst)
<b>1 EL</b> Butter	<b>1 EL</b> Mehl
<b>150 ml</b> Hühnerbrühe	<b>150 g</b> Sahne
Pfeffer	<b>75 g</b> geriebener Bergkäse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal, 64 g F, 26 g EW, 24 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln putzen, schälen, ca. 3 cm groß würfeln und in Salzwasser in ca. 15 Min. bissfest garen. Dann abgießen und kurz ausdampfen lassen. Inzwischen beide Kohlsorten putzen, waschen, die harten Strünke entfernen und die Blätter in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kabanossi in schmale Scheiben schneiden.
2. Kohl, Zwiebel und Kabanossi in einer Pfanne in der Butter in 5-10 Min. goldbraun anrösten. Das Mehl darüberstreuen und untermischen. Brühe und Sahne dazugießen und alles kurz aufkochen, sodass die Flüssigkeit leicht andickt. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Kartoffeln in einer Auflaufform (25 × 35 cm) verteilen, den Kohl-Wurst-Mix darübergeben und alles mit Käse bestreuen. Den Auflauf im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.