

Zünftiger Kartoffel - Spitzkohl - Auflauf

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Ein rustikales, herzhaftes Familienessen für jeden Tag

Zutaten

- 1 frischer Spitzkohl, halbiert, ohne Strunk
- (Ca. 600 g - 700 g einkaufen, geht auch mit jungem Wirsing)
- 1 Tl gemahlener Kümmel oder Kümmelauszug
- 1 kg vorwiegend Kartoffeln in 3 mm dicken Scheiben
- 125 g gekochter Schinken in Streifen
- 5 - 6 Scheiben durchwachsener Speck
- 40 g Gouda oder Pizzakäse, gerieben
- 25 g Butter
- 2 El Pflanzenöl
- 1 El Mehl
- 350 ml Milch
- 250 ml Schlagsahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskat

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 160° C. Eine ausreichend große Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Schritt2

Von dem Kohl 5 äußere Blätter lösen, den restlichen Kohl in nicht zu dünne Streifen schneiden.

Schritt3

In einem Topf mit Salzwasser zuerst die Kohlblätter 1 min. blanchieren, heraus nehmen, kalt abschrecken. Die groben Strünke heraus schneiden, mit Küchentrepp trocken tupfen.

Schritt4

Die Auflaufform damit dicht an dicht und leicht überlappend auslegen.

Schritt5

Dann folgen die Kohlstreifen für weitere 2 min. blanchieren, ebenfalls kalt abschrecken und gut trocken laufen lassen.

Schritt6

In eine große Stielpfanne mit der Butter geben, 6 - 8 min. braten, bis alle Flüssigkeit vollständig eingekocht ist; mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Mit dem Schinken und den Kartoffeln mischen.

Schritt7

Die restliche Butter zerlassen und mit dem Mehl zu einer hellen Mehlschwitze verrühren, etwa schwitzen lassen.

Schritt8

Mit Milch und Sahne aufgießen, aufkochen und 10 min. köcheln lassen; mit Salz und Muskat würzen.

Schritt9

Abwechselnd die Kartoffeln, den Kohl und die Sauce in die Auflaufform schichten, etwas pfeffern und den geriebenen Käse verteilen.

Schritt10

Ev. überhängende Kohlblätter zur Mitte hin einschlagen und die Oberfläche gänzlich mit den Speckscheiben bedecken.

Schritt11

Abgedeckt für 80 min. auf der untersten Schiene garen, in den letzten 20 min. offen zu Ende backen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Rustikal, heiß in der Auflaufform zu Tisch geben, ev. durch einen herzhaft angemachten Blattsalat ergänzen.

Schritt14

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftiger-kartoffel-spitzkohl-auflauf/>