



Rosenkohl-Hackfleisch-Auflauf

Description

Zutaten

1 Kilo Rosenkohl
500 Gramm Hackfleisch
1 Zwiebel
2 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Mehl
200 Milliliter Milch
300 Milliliter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
½ Bund Petersilie
150 Gramm Käse.

default watermark

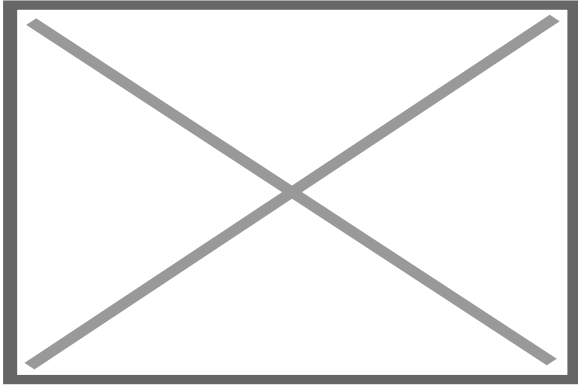
So geht's: Auflaufform mit einem Teelöffel der Butter einfetten. Hackfleisch mit Eiern, Senf und Semmelbröseln mischen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebeln zum Hackfleisch geben und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackfleisch als 'Boden' in die Auflaufform drücken.

Rosenkohl putzen, Äuere welke Blätter entfernen und den Stiel kürzen. Die Rosenkohlröschen kreuzweise am Strunk einschneiden. In Salzwasser aufkochen und Rosenkohl fünf Minuten kochen lassen. Abtropfen lassen und zum Hackfleisch geben.

Soße vorbereiten: Restliche Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Unter ständigem Rühren Mehl hinzugeben. Mit Milch und Gemüsebrühe aufkochen und soße andicken lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Petersilie fein hacken und in die Soße mischen. Soße zum Rosenkohl-Hackfleisch-Auflauf geben. Mit Käse bedecken.

Rosenkohl-Hackfleisch-Auflauf in den nicht vorgeheizten Backofen geben. Backofen auf 200 Grad einstellen (Ober- und Unterhitze). Rosenkohl-Hackfleisch-Auflauf ca. 45 backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Guten Appetit!



Category

- 1. Fleisch

Date Created

November 4, 2022

Author

jeanny

default watermark