

Kartoffel Hack Auflauf mit Spitzkohl



Rezept: 0106

Liste: 8.8. Auflauf

Kategorie:

Kartoffel, Gemüse, Hackfleisch,

Quelle:

CookBack

Rezeptbeschreibung

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Dann diese in einem Topf mit gesalzenem Wasser garkochen, abgießen und beiseitestellen.

Den Spitzkohl halbieren oder vierteln, die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Danach den Kohl in ca. ein Zentimeter breite Streifen aufschneiden.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze vorheizen, ein wenig Olivenöl hineingeben und damit Schalotten und Knoblauch andünsten. Das Hackfleisch in grobe Stücke reißen und zum Anbraten mit in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und dem geräucherten Paprika würzen und ca. 5 Minuten dünsten lassen. Nun den Spitzkohl hinzufügen und mit Kümmel, Thymian und eine Prise Chilisalz würzen. Alles bei abgedeckter Pfanne 10 - 15 im eigenen Saft gehenlassen.

In einer Schüssel Gemüsefond, Sahne, Crème fraîche und das Eigelb verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Ist der Spitzkohl nach ca. 10 bis 15 Minuten in der Pfanne gut gar geworden, dann die Kartoffeln hinzugeben und alles für 5 Minuten abgedeckt weiterdünsten.

Eine Auflaufform (25-20 cm) mit Butter ausfetten und den Inhalt der Pfanne in die Auflaufform geben. Dem Comté Käse fein reiben und darüber streuen. Im Anschluss die flüssige Masse aus Sahne und Gemüsefond darüber verteilen und den Auflauf für 20 - 30 Minuten bei 180 °C überbacken bis der Käse eine Goldbraune Kruste gebildet hat.

Zutatenliste für 4 Personen

300 g Kartoffeln, festkochend
600 g Spitzkohl
250 g Hackfleisch, gemischt
70 g Schalotten, feine Würfel
70 g Comté, oder Bergkäse
50 ml Sahne
50 ml Gemüsefond
50 g Crème fraîche
1 Eigelb
1 - 2 Knoblauchzehen, feine Würfel
 $\frac{1}{4}$ TL Kümmel
 $\frac{1}{4}$ TL Thymian, getrocknet
 $\frac{1}{2}$ TL Paprika, geräuchert
Olivenöl
Chilisalz
Butter zum ausfetten
Salz, Pfeffer