

Grünkohlaufauf

Für 4 Personen

1 kg Grünkohl frisch geputzt, d.h. ohne die dicken Strünke, gründlich waschen, in heißem Salzwasser blanchieren und dann gut abtropfen lassen. Mit einem Messer grob zerkleinern.

200 g gek. Schinken in 1 cm dicke Streifen/Würfel schneiden.

1 Zwiebel abziehen und fein würfeln. In

20 g Schmalz andünsten, dann den Grünkohl zufügen und kurz mitdünsten. Mit

300 ml Gemüsefond ablöschen und ca. 30 min garen. Den Kohl aus der Brühe nehmen und diese noch etwas einreduzieren.

600 g Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 min garen.

20 g Butter schmelzen,

20 g Mehl einrühren und kurz angehen lassen. Dann mit

250 ml Milch ablöschen, gut verrühren und ca. 10 min sanft köcheln lassen.

2 EL körnigen Senf einrühren und mit
Salz + Pfeffer abschmecken (= Béchamelsauce).

Die Béchamelsauce zum heißen Grünkohl, mit wenig Brühe, geben und in eine gefettete

Auflaufform füllen. Die Schinkenstreifen/-würfel darauf verteilen.

Die Kartoffeln abgießen, stampfen und einarbeiten.

100 g Butter heiß, nach und nach zufügen, mit
250 ml Milch Salz+Pfeffer+Muskat abschmecken.

Das Kartoffelpüree auf dem Grünkohl gleichmäßig verteilen.

20 g Butterflöckchen darauf verteilen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad
ca. 10 min überbacken. Wer möchte, kann auch noch etwas geriebenen
Parmesan auf das Püree geben.

In der Zwischenzeit:

1 Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin langsam knusprig braten. Auf

Küchenkrepp abfetten und auf dem fertigen Auflauf verteilen.