



REZEPT DER WOCHE

Kartoffel-Grünkohl-Gratin

Zutaten

1kg Kartoffeln
1-2 Bund Grünkohl (300-500g)
reichlich Käse zum Überbacken
etwas Mandeln, gehobelt

1-3 Bund Lauchzwiebeln
1-4 Zehen Knoblauch
Reichlich Kräuter nach Wahl (z.B. Petersilie,
Thymian, Oregano, Möhrengrün)

Salz
Pfeffer und Muskat
1 EL Senf
viel Bratöl
4-5 leicht gehäufte EL Mehl
1,3L Wasser oder Gemüsebrühe
150ml Weißwein (geht auch ohne)
(Hafer-)Sahne nach Belieben

Zubereitung

Für die Soße Lauchzwiebeln (grün und weiß getrennt) und Knoblauch klein schneiden, sowie Kräuter hacken. Das Zwiebel-Weiß und den Knoblauch mit etwas gemalenem Pfeffer (und ggf. weiteren Gewürzen nach Wahl) in reichlich Öl in einem Topf anbraten, bis die Zwiebeln glasig werden.

Dann Mehl hinzugeben und unter rühren 2-3 Minuten mit anbraten. Es muss dabei genügend Öl im Topf sein, sodass eine dickflüssig bis klumpige Masse entsteht, die sich langsam braun färbt. Die Mehlschwitze langsam und unter kräftigem Rühren mit Weißwein und Wasser bzw. Gemüsebrühe ablöschen, sodass eine sämige Soße entsteht. Gehackte Kräuter, Zwiebelgrün, Senf und (vegane) Sahne zugeben und 1-2 Minuten mitköcheln lassen.

Alles grob pürieren und den dickflüssigen Sud gut mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, er muss schön würzig sein, da Kartoffeln und Grünkohl ungesalzen sind.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, Grünkohl grob hacken. Wir empfehlen den Grünkohl vorher im Ganzen 2 Minuten zu blanchieren und/oder die dicken Stiel-Enden abzuschneiden.

Kartoffeln und Grünkohl in wechselnden Schichten in eine Auflaufform schichten und auf jede Schicht Grünkohl etwas Soße (für Liebhaber auch Käse) geben. Beim gleichmäßigen Schichten darauf achten, dass es am Ende aufgeht und weder Grünkohl noch Kartoffeln in größerer Menge übrig bleibt. Den Auflauf mit geriebenem Käse und etwas gehobelten Mandeln bestreuen und 45 Minuten bei 200°C Ober-Unterhitze backen.

Guten Appetit!