

Martin Gehrlein
Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf

Donnerstag, 8. Oktober 2020
Für 4 Portionen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche

Zutaten:

750 g	Kartoffeln, festkochend
etwas	Salz
500 g	Spitzkohl
1	Zwiebel
250 g	feines Kalbsbrät (z.B. feine rohe Kalbsbratwurst)
60 g	Butter
25 g	Mehl
250 ml	Milch
etwas	Pfeffer
etwas	Muskat
1	Lorbeerblatt
200 g	Taleggio, (ital. Weichkäse)

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser ca. 20 Minuten knapp garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln noch warm pellen.
2. Währenddessen vom Spitzkohl die eventuell welken, äußeren Blätter entfernen. Dann den Strunkansatz keilförmig herausschneiden. Die großen Blätter einzeln ablösen. Das Spitzkohlinnere grob schneiden.
3. Die Blätter und das Innere portionsweise in kochendem Salzwasser 2 Minuten vorkochen, herausnehmen und eiskalt abschrecken.
4. Spitzkohl abtropfen lassen. Die Blätter dann mit Küchenpapier trocken tupfen.
5. 250 ml vom Spitzkohl-Kochwasser abmessen und beiseite stellen.
6. Aus den Blättern die dicken Mittelrippen herausschneiden.
7. Zwiebel schälen und fein würfeln.
8. Das Brät zu kleinen Bällchen formen.
9. Etwas Butter in einem Topf erhitzen, die Brätbällchen darin rundherum leicht braun anbraten. Auf einen Teller geben.
10. Im Bratfett die Kohlstreifen kurz anbraten.
11. Für die Béchamelsauce in einem Topf 2 EL Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Mehl überstäuben, anschwitzen. Dann mit einem Schneebesen nach und nach die Milch und das Spitzkohlwasser einrühren.
12. Unter Rühren sacht aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Lorbeerblatt dazugeben und die Sauce bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu rühren, damit die Sauce nicht anbrennt.



13. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft weniger empfehlenswert) vorheizen.
14. Taleggio in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
15. Eine Auflaufform mit der restlichen Butter ausfetten. Dann mit Spitzkohlblättern überlappend auslegen, diese sollten noch etwas über den Rand der Auflaufform hinaus ragen. Nun im Wechsel Kartoffeln, geschnittenen Spitzkohl, Béchamelsauce, Käse und Brätkällchen in den Topf schichten. Dabei mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Mit einer Schicht Béchamelsauce und Käse abschließen. Die heraushängenden Kohlblätter darüber schlagen.
16. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene ca. 40 Minuten garen.
17. Spitzkohl-Auflauf vor dem Servieren kurz ruhen lassen, evtl. stürzen, in Portionsstücke teilen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Nährwert: Pro Portion: 630 kcal / 2650 kJ
35 g Kohlenhydrate, 26 g Eiweiß, 43 g Fett