

## Rainer Klutsch Rosenkohlauflauf mit Kassler

Montag, 16. Januar 2023  
Rezept für 4 Personen

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: leicht**  
**Heimatküche**

### Zutaten:

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 600 g  | Kassler                     |
| 2 EL   | Pflanzenöl zum Braten       |
| 800 g  | Rosenkohl                   |
| etwas  | Salz                        |
| 300 g  | Kartoffeln, festkochend     |
| 1      | Zwiebel                     |
| 1 EL   | Butter                      |
| 250 ml | Milch                       |
| 50 g   | Sahne                       |
| 3      | Eier                        |
| etwas  | Pfeffer aus der Mühle       |
| etwas  | Muskatnuss, frisch gerieben |
| 100 g  | Emmentaler oder Gouda       |



### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Das Kassler mit dem Öl bepinseln, in einen Bräter geben und im Ofen ca. 40 Minuten braten. Gelegentlich mit dem austretenden Saft bepinseln und falls nötig etwas Wasser zugießen.
3. Währenddessen Rosenkohlröschen putzen, dafür den Strunk abschneiden und die äußeren Blätter entfernen. Anschließend Kohlröschen waschen und am Strunkende kreuzweise einschneiden.
4. Rosenkohlröschen in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren.
5. Anschließend in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.
6. Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
7. Zwiebel schälen und fein schneiden.
8. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.
9. Rosenkohl und Kartoffeln in der Auflaufform verteilen. Zwiebelwürfel darüber streuen.
10. Milch mit der Sahne und den Eiern verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über das Gemüse in der Form gießen.
11. Die Auflaufform ebenfalls zunächst für 20 Minuten in den Ofen geben.
12. Den Käse reiben, nach 20 Minuten über das Gemüse streuen und nochmals ca. 10 Minuten garen, bis der Käse goldbraun und geschmolzen ist.
13. Das Kassler in Scheiben aufschneiden und mit dem Rosenkohl-Auflauf servieren.

Pro Portion: 630 kcal/ 2630 kJ  
21 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß, 38 g Fett