

Grünkohl - Kartoffel - Auflauf

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
1 kg Grünkohl (TK) oder frisch
300 g Mettwurst
50 g Schmalz
150 ml Gemüsebrühe
3 Zwiebeln
250 g Creme fraîche
150 ml Milch
2 EL Senf
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

- Zwiebeln klein hacken.
- Im Schmalz die Zwiebeln glasig dünsten.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Unaufgetauten Grünkohl zugeben.
- Etwa 30 Minuten garen lassen.
- Frischen Grünkohl vorher hacken und 10 Minuten garen.
- Kartoffeln schälen und 20 Minuten kochen.
- Inzwischen die Mettwurst in kleine Stücke schneiden.
- Wurststücke unter den Grünkohl rühren.
- Grünkohl noch einmal zehn Minuten garen lassen.
- Kartoffel abgießen und mit Milch und Butter zerstampfen.
- Mit Salz und Muskat abschmecken.
- Fertig gegarten Grünkohl ebenfalls würzen.
- Kartoffelpüree in eine gefettete Auflaufform geben.
- Grünkohl auf die Kartoffeln schichten.
- Creme fraîche und Senf verrühren.
- Verrührte Creme auf den Grünkohl streichen.
- Bei 200° C etwa 15 Minuten überbacken.