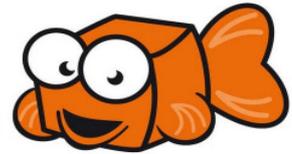


Rezept:

Grünkohlaufauf



<u>Ergibt</u>	4	<u>Portionen</u>	<u>Kategorie:</u>	Hauptgericht
<u>Zubereitungszeit:</u>	60	<u>Minuten</u>	<u>Nach einer Idee von:</u>	
<u>Temperatur/Stufe:</u>	200 °C / Gas 3		<u>Besonderheit:</u>	

Zutaten:

1 Kg	frischer Grünkohl
400 g	geräucherte Mettwurst (Mettenden)
500 g	Kartoffeln
2 Stk	Zwiebeln
2 El	Butterschmalz
0,5 Ltr	Gemüsebrühe
100 g	geriebener Butterkäse
150 g	Crème Fraîche
6 El	Schlagsahne
3 Stk	Eier
1 Tl	Zucker
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuß



Zubereitung:

Grünkohl gründlich zupfen, von Rispen befreien, waschen und abtropfen lassen.

In kochendem Salzwasser zusammenfallen lassen, mit kaltem Wasser Abschrecken und abtropfen lassen.

Pellkartoffeln kochen und abkühlen lassen. Kartoffeln und Mettwurst in dicke Scheiben schneiden.

Bei kleinen Kartoffeln kann die Schale ruhig dran bleiben. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Schmalz in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Grünkohl darin anbraten. Salzen, pfeffern und Zucker dazugeben.

Wenn der Kohl ein wenig zusammengefallen ist, mit Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren.

Eier, Käse, Crème Fraîche und Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen.

Gebutterte Auflaufform mit Kartoffelscheiben auslegen, Mettwurst als zweite Schicht darüber verteilen.

Das ganze mit dem Grünkohl bedecken und zum Schluß die Käse-Ei-usw-Masse darüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten überbacken.

