

Rosenkohlauf



6

à la Thomi



Rosenkohl- auflauf

(für 2,5 Personen)

ZUTATEN:

500 g Rosenkohl

1 bis 2 Handvoll
rohe Maronen, geschält

1/4 l Milch, 1/4 l Blanchierwasser,

1 gehäufte EL Butter, 1 EL Mehl

150 g Gouda, nach Gefühl

unbedingt geriebene Muskatnuß,
Salz oder Brühwürfel,
nach Geschmack etwas pfeffern.

ZUBEREITUNG:

1 Rosenkohl und Maronen schälen und in kochendem Salzwasser oder Brühe kurz blanchieren (vorgaren). Nach Gefühl etwa 1 bis 4 Minuten, eher knapp.

2 Für die „Bechermehl-Soße“ Butter bis zum Siedepunkt schmelzen, Mehl einrühren und kurz aufkochen, dann Milch- und Blanchierwasser einrühren und unter Rühren nochmals aufkochen.

3 In der Soße etwa die Hälfte geriebenen Gouda (mittelalt), wieder unter Rühren, schmelzen, mit geriebener Muskatnuß **4** und etwas Brühwürfel **5** würzig abschmecken. (Mit dem Rest Blanchierwasser/Brühe kann man/frau noch eine kleine Gemüsesuppe kochen)

6 Eine feuerfeste Form mit Rosenkohl und Maronen füllen, „Bechermehl-Soße“ dazu geben, **7** die andere Hälfte Gouda darüber reiben und nach Belieben mit Knäcke-, Brotstückchen, o.ä. bestreuen **8**.

Das Rezept funktioniert auch ohne Maronen.

9 Im Backofen bei 200°ca. 20-30 Minuten garen und überbacken, bis die Käsekruste goldbraun ist.

Guten Appetit!