

# Hier und heute

## Rosenkohlauflauf mit Hackfleisch und Kartoffelpüree

Unsere Köchin Julia Floß setzt das Saisongemüse Rosenkohl köstlich in Szene – in diesem Auflauf mit Hackfleisch und Kartoffelpüree.

### Das Rezept

von Julia Floß für eine große Auflaufform

### Die Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 600 g Rosenkohl
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 1 EL Öl oder Butterschmalz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 200 ml Bier
- 250 ml Gemüsebrühe
- 100 g Butter
- 200 ml Milch
- Muskat
- 200 ml Sahne
- optional 1-2 EL Speisestärke
- 1 EL Butter für Auflaufform
- 200 g Cheddar, gerieben

### Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Währenddessen den Rosenkohl putzen und in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und beiseite stellen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, dann fein würfeln. Das Hackfleisch in einer Pfanne in Öl oder Butterschmalz anbraten. Erst die Zwiebelwürfel anbraten, nach drei bis vier Minuten die Knoblauchwürfelchen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Bier und Gemüsebrühe ablöschen und die Mischung zehn Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Kartoffeln abgießen und mit Butter, Milch und einer dicken Prise Muskat zu Püree stampfen.

Nach zehn Minuten Kochzeit Sahne zur Hackfleischsauce geben, abschmecken und nach Bedarf mit Speisestärke abbinden. (Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und in die köchelnde Sauce rühren.)

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine große Auflaufform mit Butter einpinseln. Die Hälfte des Kartoffelpürees in die Auflaufform streichen. Darauf den gegarten Rosenkohl verteilen. Nun etwa die Hälfte des geriebenen Cheddars über den Rosenkohl streuen. Die Hackfleischsauce gleichmäßig verteilen und mit dem Rest Kartoffelpüree abschließen. Den restlichen Käse über den Auflauf streuen. Wer möchte, verteilt noch ein paar Flöckchen Butter. Den Auflauf 30 Minuten backen und heiß servieren.