
Typ: Fleisch

Quelle: Darmstädter Echo

Bemerkungen:

Zutaten: Für vier Portionen:

750 g Rosenkohl
300 g magerer gekochter Schinken,
0,125 L Fleischbrühe,
3 Eier,
0,125 L Milch,
Salz, weißer Pfeffer, geriebene Muskatnuss,
50 g, geriebenen alten Gouda.

Rezept: Rosenkohl putzen, waschen und am Strunkende kreuzweise - einschneiden (gart gleichmäßiger). In kochendem Salzwasser bei niedriger Temperatur 5-7 Minuten garen, gut abtropfen lassen.

Eine flache Auflaufform mit Butter austreichen, den Rosenkohl mit zwei Dritteln des in Streifen geschnittenen Schinkens in die Auflaufform schichten, mit Fleischbrühe übergießen.

Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen und über den Auflauf verteilen. Die restlichen Schinkenstreifen darüber geben und alles mit Käse bestreuen.

Die Form mit Alufolie verschließen und den Auflauf 15 Minuten im auf 220. Grad vorgeheizten Backofen backen. Nun die Folie entfernen und den Rosenkohlaufauf weitere 15 Minuten überbacken.

Zu dem Auflauf reicht man
Salz- oder Pellkartoffeln (doppelte Menge zubereiten).