
Typ: Fleisch

Quelle: "Aufläufe" Teubner-Verlag, 70

Bemerkungen: Von seiner Heimatstadt Brüssel aus hat sich Rosenkohl nach ganz Europa und Amerika ausgebreitet. Die Mini-Kohlröschen harmonieren mit ihrem herben Geschmack gut mit Käse. Ein belgischer Passendale mit seinem milden bis dezent-pikanten Aroma ist dafür bestens geeignet.

Feb 2017: Die Herstellung der Sauce ist viel zu kompliziert beschreiben. Einfach Bechamel-Sauce mit Käse. Der Rosenkohl braucht nicht gekocht zu werden; gerade mal blanchieren; er hat nachher noch 25 min zum Garen! Beim Hackfleisch habe ich erst Tomatenmark hinzugefügt und dann mit ein wenig Riesling abgelöscht. Ein wenig scharfes Paprika-Pulver schadet nicht.

Zutaten:

- 1 kg Rosenkohl
- 100 g Zwiebeln
- 60 g roher durchwachsener Speck
- 1 EL Pflanzenöl
- 250 g Hackfleisch vom Schwein
- 150 g Tomaten
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL gehackte Petersilie

Für die Sauce:

- 25 g Butter
- 30 g Mehl
- ½ L Milch
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuß
- 1 Eigelb
- 100 ml Sahne, geschlagen
- 60 g frisch geriebener Passendale
- 1 bis 2 EL geschlagene Sahne

Rezept: Den Rosenkohl putzen, es sollen etwa 800 g übrig bleiben. Die äußeren Blättchen entfernen. Den Strunk eines jeden Rosenkohl-Köpfchens frisch anschneiden und kreuzweise einschneiden. Salzwasser in einem entsprechend großen Topf zum Kochen bringen und den Rosenkohl in 10 bis 12 Minuten kochen. Herausnehmen und längs halbieren.

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Die Zwiebelwürfel hell mitschwitzen. Das Hackfleisch darin braten, bis es krümelig zerfällt. Die Tomaten kurz blanchieren, häuten, Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Zum Hackfleisch geben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, die Petersilie einrühren und 5 Minuten schmoren lassen.

Für die Sauce die Butter zerlassen und das Mehl unter Rühren darin 1 bis 2 Minuten farblos anschwitzen. Die Milch zugießen, glattrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen. Etwa 20 Minuten unter ständigem Rühren

kochen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen, die Sauce damit legieren und unter Rühren einmal kräftig aufkochen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Nochmals erhitzen und den Käse unter mehrmaligem Rühren darin schmelzen. Erst dann die geschlagene Sahne unterheben.

Die Hackfleischmasse in eine entsprechend große Auflaufform einfüllen und den Rosenkohl gleichmäßig darüber verteilen. Mit der Sauce begießen und bei 200 °C im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen.