

# Rosenkohl Kartoffel Auflauf mit Bratwurst



**Rezept:** 0081      **Liste:** 8.6. Auflauf  
**Kategorie:** Gemüse, Kartoffel, Wurst Käse  
**Quelle:** CookBack

## Rezeptbeschreibung

Den Rosenkohl säubern und von der Unterseite kreuzförmig einschneiden. Kartoffel schälen und in Stücke (etwas 2 cm) schneiden. Die Kartoffelstücke in einen Topf geben den Fond angießen und mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Kartoffel bissfest garen dann mit einer Schöpfkelle herausnehmen und kurz ins kalte Wasser geben damit sie nicht weitergaren. Im selben Wasser ebenfalls den Rosenkohl bissfest kochen und den Ablauf wiederholen. Erst die Kartoffel und darüber den Rosenkohl in eine Auflaufform geben. Mit Pfeffer, Muskat, Kümmel und Thymian würzen.

In einer Pfanne die Zwiebel anschwitzen und den Bacon dazugeben und solange bei milder Hitze dünsten alles glasig ist. Nun über dem Rosenkohl verteilen.

Bratwurst im warmen Rosenkohl Wasser kurz brühen herausnehmen in Stücke schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten, dann über dem Rosenkohl verteilen.

200 ml von den Rosenkohlwasser und die Sahne erwärmen, den Schmelzkäse dazugeben. Bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis die Soße sämige ist. Sollte sie zu dick sein etwas Rosenkohlwasser zugeben. Die Käsesauce nun über dem Rosenkohl verteilen.

Als Topping den Emmentaler über die Auflaufform verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft für ca. 30 Minuten backen lassen.

## Zutatenliste für 4 Personen

- 700 g Rosenkohl
- 350 g Kartoffel, mittelgroß
- 2 grobe Bratwürste
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 100 g Bacon, gewürfelt
- 140 g Schmelzkäse
- 100 g Emmentaler, gerieben
- 100 ml Geflügelfond
- 100 ml Sahne
- $\frac{1}{2}$  TL Thymian
- $\frac{1}{4}$  TL Kümmel
- Muskat
- Öl
- Salz und Pfeffer