

Kohlaufauf für starke Männer

Zutaten:

ca. 800 g Kohl (Chinakohl oder Wirsing) 8 mittelgroße Kartoffeln,
300 g Gehacktes, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Stange von Stauden-
sellerie, 1 große Tasse Milch, 1 Brühwürfel, Salz Pfeffer, Muskat,
ca.1 Esl. Kümmel, Petersilie, Schnittlauch

Gehacktes scharf anbraten bis es krümelig wird, mit Pfeffer und Salz abschmecken und beiseite stellen. Kohl waschen und dicke Strünke entfernen, danach in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Kohl 3 Min. in Salzwasser abkochen. Kümmel im Teebeutel mitkochen. Falls kein Tee-filter vorhanden, Kümmel einige Zeit im Wasser kochen und dann durchsieben. Durch den Kümmel bläht der Kohl nicht so sehr, wenn er aber mit dem Kohl gebacken wird, schmeckt alles nur noch nach den Zeug! Große flache Auflaufform mit etwas Butter ausstreichen. Kartoffel erst waschen und danach schälen. So bleibt die Stärke in den geschälten Kartoffeln. 3 Kartoffeln mit dem Gurkenhobel in feine Scheiben schneiden und in die Auflaufform legen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat bestreuen. Darüber die Hälfte des Kohls verteilen und ebenfalls würzen. Danach das Gehackte über der Kohlschicht verteilen. Nun wie vorher beschrieben die zweite Schicht Kartoffel auflegen und mit dem restlichen Kohl bedecken. Würzen wie vorher beschreiben nicht vergessen. Obere Schicht mit Petersilie und Schnittlauch bestreuen. Nun die restlichen 2 Kartoffeln mit Zwiebel, Knoblauch, Staudensellerie, Brühwürfel und der Milch in einen Mixer geben. Alles zu einem schönen pampigen Brei verarbeiten und über den Auflauf gießen. Die obere Schicht mit einem Löffel glatt streichen und auf mittlerer Schiene im Backofen bei 170 Grad (Umluft) 1 Stunde backen. Die obere Schicht wird durch die rohe pürierte Kartoffel schön braun und knusprig. Dieses Gericht kann ruhig mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden und gewinnt mit jedem Aufwärmen an Geschmack
Guten Appetit!