

Rotkohlaufauf

Über dieses Rezept von Userin Andrea sind wir in unserer Facebookgruppe gestolpert. Würziges Hack, süßsaurer Rotkohl und cremiges Kartoffelpüree – perfekt für die ersten kühleren Tage.



Portionen: 2
Vorbereitung: 1 h 20 min
Zubereitung: 20 min
Zeit gesamt: 1 h 40 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Rotkohl:

- 1 Rotkohl
- 1 große Zwiebel
- 1 kleiner säuerlicher Apfel
- 50 g Schweine- oder Gänseschmalz (alternativ Sonnenblumenöl)
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 50 ml Rotweinessig
- ¼ l Gemüsefond
- ¼ l Apfelsaft
- 1 gehäufter EL Johannisbeergelee

Zutaten für das Kartoffelpüree:

- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 125 g mittelalter Gouda
- 150 ml Milch
- 50 g Butter
- Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss

Zutaten für die Hackfleischmasse:

- 1 große Zwiebel
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 5 Zweige Thymian (alternativ ½ TL getrockneter Thymian)
- 300 g gemischtes Hackfleisch
- Salz und Pfeffer

Außerdem:

- Etwas weiche Butter für die Form

Besondere Utensilien:

- Küchenhobel
- Küchenreibe
- Kartoffelpresse oder Kartoffelstampfer

Zubereitung:

- **Für den Rotkohl** den Kohlkopf vierteln und die äußeren Blätter sowie den Strunk entfernen.
- Auf einem Küchenhobel in feine Streifen hobeln.
- Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Den Apfel schälen und auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln.
- Das Schmalz in einem ausreichend großen Topf zerlassen, die Zwiebel hinzufügen und unter Rühren glasig dünsten.
- Apfel hinzufügen und ebenfalls kurz mit andünsten.
- Rotkohl, Lorbeerblatt, Nelken, Essig, Gemüsfond und Apfelsaft hinzufügen, alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und gut mischen.
- Rotkohl aufkochen und bei niedriger Hitze und aufgelegtem Deckel weich dünsten, etwa eine Stunde. Dabei gelegentlich umrühren.
- In der Zwischenzeit **für das Kartoffelpüree** die Kartoffeln schälen, würfeln und in einem ausreichend großen Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen.

- Bei mittlerer Hitze und schräg aufgelegtem Deckel garkochen, etwa 25 Minuten.
- Währenddessen **für die Hackfleischmasse** die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Die Thymianblättchen von den Stielen streifen und fein hacken.
- Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braun braten.
- Zwiebelwürfel hinzufügen und unter Rühren glasig dünsten.
- Hackfleischmischung mit Salz und Pfeffer würzen und den Thymian unterrühren, dabei einen Teelöffel zurückbehalten. Alles beiseite stellen.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Den Gouda fein reiben.
- Milch und Butter erhitzen, bis die Butter schmilzt.
- Kartoffeln abgießen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit der Milchmischung sowie mit 50 Gramm des Käses zu einem cremigen Kartoffelpüree verrühren.
- Mit etwas Pfeffer und einer kräftigen Prise Muskatnuss würzen und gegebenenfalls nachsalzen.
- Eine Auflaufform mit etwas weicher Butter ausfetten und das Hackfleisch gleichmäßig darin verteilen.
- Den Rotkohl vom Herd nehmen, nach Möglichkeit Lorbeerblatt und Nelken entfernen und das Johannisbeergelee unterrühren. Nochmals abschmecken.
- 400 Gramm Rotkohl auf dem Hackfleisch verteilen – der Rest kann für eine weitere Mahlzeit einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder bis zu drei Monate eingefroren werden.
- Das Kartoffelpüree auf dem Rotkohl verteilen, glattstreichen und mit dem restlichen Käse betreuen.
- Im vorgeheizten Ofen backen, bis der Rotkohlaufguss appetitlich gebräunt ist, etwa 25 Minuten.
- Rotkohlaufguss aus dem Ofen nehmen, mit dem zurückbehaltenen Thymian bestreuen und aus der Form servieren – **Mahlzeit!**