

Rosenkohl Kassler Auflauf

Weitere tolle Rezepte auf www.rezeptix.com

Kategorie: Hauptgerichte Fleisch
Autorin: x-Nicole-x

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

Zutaten

- 130 g Emmentaler
- 500 g Wasser
- 1 Würfel Fleischbrühe
- 600 g Rosenkohl
- 600 g Kartoffeln
- 100 g Möhren
- 400 g Kassler
- 1 Zwiebel
- 25 g Öl
- 100 g Sahne
- 40 g Mehl
- 0,5 TL Pfeffer
- 0,25 TL Muskat

Zubereitung

- Wasser und Brühwürfel in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und Kartoffeln einwiegen.
Rosenkohl, Möhren und Kassler im Varoma verteilen, aufsetzen und garen.
30 min | Varoma | Stufe 1
- Kartoffeln und Varomainhalt in eine gefettete Auflaufform schichten, Mixtopf leeren und Garflüssigkeit auffangen.
Guss:
Zwiebel in den geben und zerkleinern.
3 sek | Stufe 5
- Öl zugeben und andünsten.
3 min | Varoma | Stufe 1
- 400g Garflüssigkeit-evt. mit Wasser auffüllen-Sahne, Mehl und Gewürze zugeben und garen.
5 min | 100° | Stufe 4
- Guss über den Auflauf geben, mit Käse bestreuen und im Vorgeheizten Backofen überbacken (Backzeit 200 Grad, 20 Minuten)