

# Rezepten Rosenkohlauf

## Rezepten Rosenkohlauf

Selbst diejenigen, die diesem Wintergemüse bisher nichts abgewinnen konnten, werden von diesem Rezept begeistert sein.

### Zutaten:

1,5 kg Rosenkohl  
200 g gekochter Schinken  
200 g Gouda (alt)  
30 g Butter  
30 g Mehl  
300 ml Sahne  
1 Würfel Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Muskat



### Zubereitung:

Den Rosenkohl waschen und putzen.

In einem Kochtopf knapp  $\frac{3}{4}$  l Wasser mit etwas Salz zum kochen bringen, den Rosenkohl hineingeben und zugedeckt ca. eine Viertelstunde köcheln lassen.

Den Schinken in der Zwischenzeit in kleine Würfel schneiden und den Käse reiben.

Sobald der Rosenkohl gar ist, diesen durch ein Sieb abschütten und dabei das Gemüsewasser auffangen.

Den Backofen auf 180°C Umluft, bei Ober-/Unterhitze eher 200°C, vorheizen. Eine Auflaufform einfetten.

Die Butter in dem Kochtopf erhitzen und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren, so dass daraus eine Mehlschwitze entsteht.

Zunächst mit der Sahne ablöschen und anschließend das Gemüsewasser mit der Instant-Gemüsebrühe zugießen. Die Soße für den Rosenkohlauf unter Rühren aufkochen lassen und bei

kleiner Hitze 5 min einkochen lassen.

Etwa die Hälfte des Gouda einrühren und schmelzen lassen, anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

Den Rosenkohl zusammen mit dem Schinken in die Auflaufform geben und mit der Soße übergießen.

Den restlichen Käse über den Rosenkohlaufauf streuen.

Im Backofen für ca. 40 min backen lassen.

Als Beilage für den Rosenkohlaufauf eignet sich alle möglichen Formen von Kartoffeln, von Püree über Salzkartoffeln, bis hin zu Kartoffeln, die direkt in dem Auflauf mit überbacken werden. Bei letzterem sollte allerdings die Menge der Soße etwas erhöht werden.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)