

Rezepte aus dem Hessenpark



Rosenkohl-Auflauf (Resteverwertung)

Gekochte Kartoffeln vom Vortag ggf. schälen und würfeln. Den Boden einer gefetteten und mit Semmelbröseln ausgestreuten Auflaufform einen Zentimeter hoch mit den Kartoffelwürfeln bedecken. Darüber eine Lage gegarten Rosenkohl geben. Wer möchte, kann zusätzlich gewürfelten Kochschinken oder Dörrfleisch über den Rosenkohl geben. Diese Schichten werden so lange wiederholt, bis die Reste aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sind Kartoffelwürfel.

Anschließend eine Eiermilch herstellen (pro Ei 180 Milliliter Milch) und kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss oder mit Gewürzen nach eigener Vorliebe würzen. Die Eiermilch über die Kartoffel-Rosenkohl-Schichten gießen. Zum Abschluss geriebenen oder gewürfelten Käse (Emmentaler, Gouda, Mozzarella) darüber streuen.

Den Auflauf auf der unteren Schiene im Backofen bei 240 bis 250 Grad (Ober- und Unterhitze) 30 bis 35 Minuten backen. Nach dem Backen im ausgeschalteten Backofen eine Viertelstunde ruhen lassen.

Gedünsteter Rosenkohl

500 bis 1000 Gramm Rosenkohl

40 bis 60 Gramm Butter

1 bis 2 Teelöffel Puderzucker

Salz, Pfeffer und Muskat

Mandelblättchen

putzen.

erhitzen, so dass der Topfboden von der geschmolzenen Butter bedeckt ist.

in die heiße Butter geben und karamellisieren. Den Rosenkohl zugeben und in der Butter-Karamell-Mischung so lange vorsichtig rühren, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Mit ein wenig Brühe, Weißwein oder Wermut ablöschen. Mit abschmecken. Abgedeckt köcheln lassen, bis die Rosenkohlröschen bissfest sind.

Währenddessen in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten und vor dem Servieren über den Rosenkohl geben.