

## Rosenkohl Auflauf mit Bratwurst

### Zutaten

**2kg Rosenkohl**

**Ca. 1 – 1,5kg Kartoffeln**

**400g Schmelzkäse, Kräuter**

**12 – 16 Nürnberger Bratwurst**

**150g Emmentaler, zum Überbacken**

**1 EL Kümmel, ganz, optional**

**Salz und Pfeffer, Muskat**



### **So funktioniert es!**

Kartoffeln, als Pellkartoffel, mit Schale in Salzwasser, mit einem EL ganzen Kümmel kochen. Rosenkohl putzen, die ersten, welken Blätter entfernen, den Stunk etwas kürzen und kreuzweise einschneiden.

Großen Rosenkohl halbieren

In Salzwasser für ca. 15 Minuten, bissfest kochen.

Rosenkohl abgießen und ca. 300ml vom Kochwasser auffangen.

Kartoffeln, heiß pellen, etwas abgekühlt in Scheibenschneiden schneiden.

### **Die Soße!**

Schmelzkäse in eine Schüssel geben und mit dem Kochwasser vom Rosenkohl soweit aufgießen, dass eine sämige Soße entsteht.

Mit Pfeffer, Muskat würzen.

Salz nach Geschmack, da das Kohlwasser schon gesalzen ist.

### **So geht es weiter!**

Den gekochten Rosenkohl, die Kartoffelscheiben, in der Ofenhexe, mischen.

Die Soße gleichmäßig darüber geben und etwas unterarbeiten.

Den Auflauf, mit geriebenen Emmentaler bestreuen.

Die Bratwurst, auf der gesamten Fläche verteilen.

### **Ab in den vorgeheizten Backofen!**

Bei 220C Umluft für ca. 20 Minuten backen, bis die Bratwurst die gewünschte Farbe hat.

### **Mein Tipp!**

Die Soße darf ruhig etwas dünner sein. Nach Ende der Backzeit den Auflauf für 5 – 10 Minuten auf dem Kuchengitter ziehen lassen.

Wer mag, kann die Bratwurst nach 10 Minuten einmal wenden.

Gut in den Auflauf würden 100 – 150g ausgelassener, angebratene Speckwürfel passen.

**Guten Appetit!**