

Kartoffeln Rezepte

Kohlrabiauflauf Mit Fleischwurst Und Kartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Eintöpfe, Aufläufe, Kartoffeln, Fleisch, Gemüse

3	Kohlrabi (800 g)	200 g	Milch
500 g	Kartoffeln	300 g	Fleischwurst
1/4 Liter	Fleischbrühe		Salz, Pfeffer, Muskat
2	Zwiebeln	1/2 Teel.	Getrockneter Majoran
30 g	Butter	3 Essl.	Zitronensaft
40 g	Mehl	200 g	Geraspelten Gouda

Kohlrabi waschen, abtropfen lassen. Stiele und große grüne Blätter entfernen. Kleine zarte Blättchen beiseite legen. Wurzelansatz jeweils abschneiden, Kohlrabi mit einem kleinen Messer dünn schälen. Kohlrabi halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Spalten schneiden. Vorbereitetes Gemüse in eine mikrowellengeeignete Form geben. 1/8 l Brühe zugießen. Form mit passendem Deckel oder Mikrowellenfolie abdecken. Gemüse bei 600 Watt 15 Minuten garen. Dabei ein- bis zweimal umrühren. Die Mikrowellenform herausnehmen und mit dem gegarten Gemüse 10 Minuten stehen lassen. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Mit dem Fett in eine zweite mikrowellengeeignete Form geben. Mehl zufügen. Ohne Abdeckung bei 600 Watt 4 Minuten andünsten. Zwischendurch einmal umrühren. Gemüse auf ein Sieb geben, abtropfen lassen. Sud dabei auffangen und in einen Messbecher füllen. Mit der restlichen Fleischbrühe und Milch auf 400 ml auffüllen. Flüssigkeit zu den Zwiebeln geben und gut verrühren. Bei 600 Watt ohne Abdeckung 5 Minuten kochen lassen, dabei einmal kräftig umrühren. Die Pelle von der Fleischwurst abziehen. Wurst in Scheiben schneiden. Kohlrabigrün fein hacken. Soße mit Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran und Zitronensaft abschmecken. Kohlrabigrün unterrühren. Gegartes Gemüse unterheben.

Fleischwurst darauf verteilen. Mit geraspelttem Käse bestreuen. Abgedeckt bei 600 Watt 5 Minuten fertig garen. Nach Wunsch unter dem zugeschalteten Grill goldbraun überbacken.