



Eines der beliebtesten Wintergemüse, oder eines der gehassten! Das ist nur noch durch Fenchel zu toppen! Über dem Gemüse spalten sich ganze Familien. Wir bringen dir eine Variante, die auch Rosenkohlverweigerer umstimmt.

Rosenkohl Auflauf mit Bratwurst und Kartoffelbrei:

500 g Rosenkohl
 4 rohe Thüringer Bratwürste
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 3-4 große Kartoffeln
 Milch, Butter, Muskat
 2-3 EL Olivenöl
 Salz und Pfeffer
 100 g Butter
 100 g Semmelbrösel

Den Rosenkohl putzen und kurz blanchieren. Auf ein Backblech legen, mit dem Olivenöl "einreiben" und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Im Backofen bei Heißluft 200 Grad ca. 20 Minuten bräunen lassen. Das schmeckt auch so schon hervorragend, wenn du noch etwas Parmesan darüber streust. Für den Auflauf stellst du es warm.

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen.

Die Kartoffeln abgießen und mit dem Stampfer zerkleinern.

Reichlich Milch dazu geben und ein bis zwei EL Butter unterrühren. Der Brei sollte schön "fluffig" sein, nicht zu trocken.

Die Brät-Masse aus den Bratwürsten herausdrücken und kleine Klöße formen. In einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten.

Die klein geschnittene Zwiebel und den Knoblauch dazu geben und mit glasig dünsten. Beiseitestellen.

Die Hälfte Kartoffelbrei in eine Form geben und darauf die gebratene Wurst und den Rosenkohl schichten, obenauf nochmals Kartoffelbrei.

Die Semmelbrösel mit der Butter verkneten, ausrollen und auf den Auflauf geben.

Im Ofen überbacken, bis die Brösel goldbraun sind.

