

## Rezept : Rosenkohl Hackfleisch Kartoffel Auflauf



Zutaten für 4 Portionen:

- 350 g Kartoffeln, mehligkochend
- 600 g Rosenkohl
- 1 Zwiebel
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 300 g Rinderhack
- Pfeffer
- Salz
- 1 Ei
- 1/8 l Milch
- 20 g Butter
- Muskat
- 50 g Edamer oder Gouda

Zubereitung :

Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Kartoffeln mit wenig Salzwasser leicht bedecken und gar kochen. Dann abgießen.

Inzwischen Rosenkohl putzen, den Strunk kreuzweise einschneiden. Salzwasser zum Kochen bringen und den Rosenkohl darin 10 Minuten garen. Abgießen, die Hälfte der Butter zufügen und den Rosenkohl im Topf hin und her schwenken, bis er von der Butter überzogen ist. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Zwiebel pellen und fein würfeln. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und Rinderhack darin feinkrümelig anbraten. Zwiebelwürfel zufügen und kurz mitbraten. Rinderhack mit Pfeffer und Salz würzen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und mit Ei, Milch und dem Rest der Butter mischen und mit Salz würzen.

Rosenkohl in eine Auflaufform füllen. Kartoffelbrei über den Rosenkohl verteilen. Rinderhack über den Kartoffelbrei geben und mit geriebenem Edamer bestreuen. Auflauf auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben ca. 10 Minuten überbacken.

## Recipe: Brussels sprouts minced potato casserole

Ingredients for 4 servings:

- 350 g potatoes, floury boiling
- 600 g Brussels sprouts
- 1 onion
- 1 tbsp sunflower oil
- 300 g ground beef
- Pepper
- Salt
- 1 egg
- 1/8 l milk
- 20 g butter
- Nutmeg
- 50 g Edam or Gouda cheese

Preparation:

Peel, wash and roughly dice the potatoes. Cover the potatoes lightly with a little salted water and cook until cooked. Then drain.

In the meantime, clean the Brussels sprouts and cut the stalk crosswise. Bring salted water to the boil and cook the Brussels sprouts in it for 10 minutes. Drain, add half of the butter and toss the Brussels sprouts back and forth in the saucepan until the butter covers them. Season with pepper, salt and nutmeg.

Peel and finely dice the onion. Heat sunflower oil in a pan and fry the minced beef in it until finely crumbly. Add onion cubes and fry briefly. Season the ground beef with salt and pepper.

Preheat the oven to 200 ° C. Mash the potatoes with a potato masher and mix with the egg, milk and the rest of the butter and season with salt.

Pour Brussels sprouts into a baking dish. Spread the mashed potatoes over the Brussels sprouts. Pour the ground beef over the mashed potatoes and sprinkle with grated Edam cheese. Put the casserole on the middle rack in the oven, baked for about 10 minutes.