

Knödel-Rotkohl-Auflauf

Für 4 Personen

800 g Rotkohl	2 EL Essig	Salz
1 Lorbeerblatt	1 TL Zucker	2-3 Wacholderbeeren
8 Knödel vom Vortag	50 g Walnusskerne	

Für die Béchamel:

1 Zwiebel	30 g Butter	30 g Weizenmehl, Type 405
250 ml Milch	250 ml Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	1 Prise geriebene Muskatnuss	

Den Rotkohl waschen und die äußeren Blätter entfernen.

Den Rotkohl halbieren und die Hälften mit dem Strunk in einen Topf geben. So viel Wasser angießen, dass die Kohlhälften bedeckt sind. Essig, Lorbeerblatt, Zucker, Wacholderbeeren und reichlich Salz zugeben und aufkochen. Die Kohlhälften je nach Größe des Kohlkopfes ca. 10-12 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit für die Béchamel die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Eine gewürfelte Zwiebel darin glasig dünsten. Mehl einstreuen und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten anschwitzen (nicht bräunen). Dann die Milch und die Gemüsebrühe nach und nach unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen zur Mehlschwitze gießen. Alles aufkochen und unter regelmäßigem Rühren bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat.

Die Béchamel mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den halb gegarten Rotkohl aus dem Topf nehmen und etwas auskühlen lassen.

Dann den Kohl in Scheiben schneiden und den Strunk entfernen.

Die Knödel vom Vortag ebenfalls in etwa gleich dicke Scheiben schneiden.

Die Knödel- und Rotkohlscheiben aufrecht in eine Auflaufform schichten.

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Béchamel über die Auflaufzutaten gießen. Im heißen Backofen ca. 30 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, zur Seite stellen.

Auflauf aus dem Backofen nehmen, die Walnüsse aufstreuen und servieren.

Andrea Safidine am 26. September 2022