

Chinakohlgratin mit Currysoße

Zutaten:

1 Chinakohl
4 EL Öl
125 g Schinkenwürfel
1 Zwiebel
Salz & Pfeffer
1-2 TL Curry
30 g Mehl
500 ml Gemüsebrühe
100 g Schlagsahne
1 Prise Zucker
50 g geriebener Goudakäse
4-5 Stiele Petersilie

Zubereitung:

Chinakohl putzen, waschen, halbieren und mit Strunk in 8 Spalten schneiden. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Schinkenwürfel darin unter Wenden knusprig auslassen, herausnehmen.

Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln.

3 EL Öl in die Pfanne geben und Kohlspalten darin in 2 Portionen unter Wenden anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Zwiebel im Bratfett leicht anbraten. Mit Curry bestäuben, anschwitzen, mit Mehl bestäuben, anschwitzen, nach und nach mit Brühe und Sahne ablöschen.

Aufkochen, 1–2 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kohlspalten in eine ofenfeste Auflaufform geben, Soße gleichmäßig darübergießen.

Mit Käse und Schinken bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 15–18 Minuten backen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und, bis auf 1 Blatt zum Garnieren, fein schneiden. Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie bestreuen und garnieren.

Dazu schmeckt Brot.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de