

## Grünkohl-Kartoffelauflauf mit Kassler

**Vorbereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Kochzeit:** 20 Minuten

**Backzeit:** ca. 20 Minuten

**Für 2 Portionen:**

### Für den Auflauf:

250 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend

Salz

2 Schalotten

50 g Speck, durchwachsen

300 g Grünkohl, TK

50 g Haferflocken, kernig

150 g Sahne (30 % Fett)

100 ml Gemüsebrühe

Pfeffer

100 g Raclette-Käse

### Für den Kassler:

2 rote Zwiebeln

2 EL Rapsöl

350 ml Gemüsebrühe

2 Kasslerkoteletts (à ca. 150 g)

1 EL Maisstärke

2 EL Wasser

1 EL Honig

2 EL Senf, grobkörnig

Pfeffer

**Utensilien:** Sparschäler, Messer, Brett, Auflaufform (Ø 38 cm), Miele Dampfgarer mit Backofenfunktion, Schüsseln, Löffel, Miele Induktionskochfeld, Topf, Back- und Bratrost

### Zubereitung:

1 Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Anschließend abgießen.

2 In der Zwischenzeit Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Speck grob würfeln. Grünkohl mit Schalotten, Speck, Kartoffeln und Haferflocken in einer Auflaufform (Ø 38 cm) vermengen.

3 Backofen vorheizen (Heißluft plus: 200 °C). Sahne und Brühe in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in die Auflaufform füllen. Auflauf mit Raclette-Käse belegen und auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 20 Minuten backen.

4 In der Zwischenzeit für den Kassler Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 3 Minuten anbraten. Anschließend mit Brühe ablöschen. Kassler in den Topf geben und abgedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.

5 Das Fleisch aus dem Topf nehmen und warmhalten. Stärke mit Wasser verrühren. Honig und Senf in den Sud einrühren. Anschließend Stärke unter Rühren zugeben. Sauce aufkochen und mit Pfeffer würzen. Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit Kassler, Sauce und Zwiebeln anrichten.

**Tipp:** Wenn es schneller gehen soll, kann man die Sauce weglassen. Einfach Kassler in Würfel schneiden und mit in unter den Auflauf heben.

### Einstellung für den Auflauf:

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Garzeit: 20 Minuten

### Einstellung für den Kassler:

Betriebsart: TempControl, Bratstufe II, Köchelstufe