

Blumenkohl mal anders ...



Blumenkohl mal anders..

Zutaten:

1 mittelgroßer Blumenkohl
1kg Gehacktes
Zwiebeln, Kartoffeln, Semmelmehl, Eier,
Margarine, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Kaffeesahne, Mehl,

Als erstes den Blumenkohl vom Grünzeug befreien und ca. 1 Stunde im Ganzen wässern um eventuelles Ungeziefer zu entfernen (damit meint er doch glatt Schneggen 🐛).

Nun den Blumenkohl je nach Größe ca. 20 Minuten im Salzwasser bissfest kochen. Nebenbei kann man das Gehackte zubereiten. Dies mache ich so, als wenn ich Buletten machen würde:

Also ins Gehackte ein rohes Ei schlagen, zwei Esslöffel Semmelmehl, eine klein geschnittene Zwiebel, und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Ich mag auch gerne einen Teelöffel Senf dazu geben, aber das ist Geschmackssache.

Nach dem der Blumenkohl bissfest gekocht ist, bitte ein wenig kühl stellen.

Gebt nun den Blumenkohl auf ein Backblech und umhüllt ihn mit dem Gehackten.

Gebt diesen eingehüllten Blumenkohl nun bei ca. 170 Grad für 40 Minuten in den eingehetzten Backofen. Die Zeitangabe ist eine Richtzeit, schaut einfach ab und an mal in den Backofen, wenn das Gehackte die gewünschte Bräune erreicht hat, ist Essenszeit. Dazu schmecken am besten mehlig Kartoffeln.

Kleiner Tipp:

Macht ca. 150gr Margarine in einem Topf, und gebt nach dem Flüssigwerden 2 Esslöffel Mehl hinzu.

Nach dem das Mehl unter ständigen Rühren angebräunt ist, füllt nach und nach einiges von dem Blumenkohlkochwasser hinzu. Wenn die Soße die richtige Dicke erreicht hat, eine Prise Salz, ein wenig Pfeffer, ein bisschen geriebene Muskatnuss dazu geben und unter ständigem

umrühren zum Schluss einen guten Schuss Kaffeesahne.

So habt ihr gleich eine perfekte Soße dazu.

Nun könnt ihr den ummantelten Blumenkohl auf einem Teller geben und schneiden und anrichten wie eine Torte.

Guten Appetit wünscht Euch euer Ingo.