

Rezept der Woche

Rotkohl-Auflauf (glutenfrei)



Zutaten: 4 Personen

Für den Rotkohl

- 800 g Rotkohl
- 1 große Zwiebel
- 1 Apfel
- 100 ml Apfelsaft
- ca. 2 EL Apfelessig
- 1 EL Pflaumenmarmelade
- 1 TL Nelkenpulver oder Lebkuchengewürz
- 1 TL Salz

Für die Polenta

- 600 ml Gemüsebrühe
- 200 g Maisgries (Polenta)
- 1 Ei
- 2 EL Crème fraiche
- 1 TL Salz
- Muskatnuss (frisch gerieben)
- 2 cm Ingwer (frisch gerieben)

Für die Sahnesauce

- 150 g Feta
- 100 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Mehl

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Apfel klein würfeln. Den Rotkohl fein hobeln. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln andünsten und den Rotkohl anschmoren. Mit dem Apfelsaft ablöschen. Salz, Apfelessig, Marmelade, Nelkenpulver und Apfelstückchen dazugeben. Etwa 20 min mit geschlossenem Deckel schmoren lassen.

Gemüsebrühe aufkochen, Polenta mit dem Schneebesen zügig einrühren. Kurz abdecken, da die Masse spritzt. Umrühren und 15 min bei ausgeschalteter Herdplatte quellen lassen. Etwas abkühlen lassen und Ei, Crème fraiche, Salz, Muskatnuss und Ingwer mit dem Besen des Handrührgerätes unterrühren.

Feta mit der Gabel zerdrücken und mit Sahne, Gemüsebrühe und Mehl mit dem Stabmixer pürieren.

In eine gefettete Auflaufform zuerst den Rotkohl einschichten. Dann mit 2 EL Polentanocken formen und auf dem Rotkohl verteilen. Zuletzt die Sahnesauce darüber geben. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 20 min überbacken.