

# Kohlaufauf

nach [ichkoche.de](http://ichkoche.de)

## Zutaten:

1 Weißkohl oder Spitzkohl oder  
Wirsing  
1 Zwiebel  
1 Bund Petersilie  
1 Zweig Majoran  
2 Zehen Knoblauch  
1 1/4 l Gemüsebrühe oder  
Rindssuppe  
400 g Gehacktes oder Tofu  
oder weglassen  
2 Eier  
1 Brötchen  
Milch (zum Einweichen)  
1 kleine Zwiebel  
Salz & Pfeffer  
1/2 l Saure Sahne  
3 Eier  
etwas Butter  
etwas Semmelbrösel

## Zubereitung:

Für den Kohlaufauf Zwiebel, Petersilie und Majoran hacken und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Den Kohl von den äußeren Blättern befreien, waschen, vierteln und den Strunk entfernen.

Für die Füllung zuerst die Zwiebel fein hacken. Das Brötchen in Milch einweichen und wieder gut ausdrücken. Das Gehackte (Tofu) und das eingeweichte Brötchen sowie Eier, Salz und Pfeffer gut vermischen.

Eine Auflaufform einfetten und mit Semmelbröseln austreuen.

Den Kohl zusammen mit Knoblauch, Zwiebel, Majoran und Petersilie in der Gemüsebrühe oder Rindssuppe kurz aufkochen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Hälfte des Kohls in der Auflaufform verteilen, das Hackfleisch darauf verteilen und mit dem restlichen Kohl abdecken. Die Saure Sahne mit den Eiern verrühren und über den Kohlaufauf geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 45 Minuten überbacken, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.

Den fertigen Kohlaufauf aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und genießen.

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

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