

Dänische Hackbällchen mit Blumenkohlauflauf



1	Blumenkohl
120 g	Butter
½ l	Milch
80 g	Mehl
5	Eier (Gr. M)
	Salz
	Pfeffer
	geriebene Muskatnuss
50-75 g	geriebener Danbo Käse
1	Brötchen vom Vortag
3	mittelgroße Zwiebeln
ca. ½ Bund	Petersilie
500 g	Schweinehack
1 TL	mittelscharfer Senf
2 EL	Öl
	Preiselbeeren

Zubereitung

- 1 Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und waschen. Abgetropfte Blumenkohlröschen in eine große gefettete Auflaufform geben. 80 g Butter und 1/4 Liter Milch aufkochen. Restliche Milch und Mehl glatt rühren.
- 2 Heiße Milch vom Herd nehmen und das angerührte Mehl unterrühren. Zurück auf die heiße Herdplatte stellen und unter Rühren 2-3 Minuten köcheln lassen. 4 Eier trennen. Soße vom Herd nehmen und die Eigelb in die heiße Soße rühren.
- 3 Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Soße heben. Über dem Blumenkohl verteilen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen, 2. Schiene von unten (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 50 Minuten backen.
- 4 Inzwischen für die Hackbällchen Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln schälen und eine fein würfeln. Übrige Zwiebeln in Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken.
- 5 Brötchen gut ausdrücken und zusammen mit dem Hackfleisch, restliches Ei, Zwiebelwürfel, etwas Salz, Pfeffer und Senf verkneten. Gehackte Petersilie, bis auf etwas zum Bestreuen, zufügen. Mit angefeuchteten Händen ca. 20 kleine Hackbällchen formen.
- 6 Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen unter Wenden ca. 8 Minuten braten. Hackbällchen herausnehmen, Pfanne säubern und die restliche Butter in der Pfanne schmelzen. Zwiebelringe darin bräunen.
- 7 Hackbällchen mit der Zwiebel-Butter zum Blumenkohlauflauf servieren. Dazu schmecken Preiselbeeren aus dem Glas.