

Würziger Auflauf mit Kasseler und Wirsing

Für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln	750 g Wirsing	500 g Kasseler-Nacken
1 Zwiebel	2 EL Öl	150 ml Gemüsebrühe
200 g Schmand	2 TL Senf	Salz, Pfeffer
geriebene Muskatnuss	150 g geriebener Gouda	Fett

Kartoffeln 10 Minuten vorgaren.

Äußere Wirsingblätter evtl. entfernen. Wirsing vierteln, Strunk entfernen und die Viertel in Streifen schneiden.

Kasseler in Würfel schneiden.

Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe hobeln.

Kartoffeln abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Öl in einem Topf erhitzen. Kasselerwürfel darin 3 Minuten braten.

Zwiebelringe zugeben, andünsten.

Wirsingstreifen zugeben und einfallen lassen.

Mit Brühe ablöschen und 8–10 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit Schmand und Senf einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Kartoffeln und Kasseler-Wirsing-Mischung abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten, dabei mit Wirsing abschließen; mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (200°C) 15–20 Minuten backen.

NN am 05. Februar 2025