

Bauern-Auflauf

Für 3 Portionen

700 g Kartoffeln	30 g Butterschmalz	70 g Bacon
1 große Zwiebel	Salz, Pfeffer	Kümmel, Majoran
100 g Schmand	200 g Mettwurst	3 m.-große Eier
75 g Schlagsahne	7 EL Milch	2 EL Petersilie

Pellkartoffeln kochen, abgießen und mit kaltem Wasser sofort abschrecken. Anschließend pellen und in Scheiben schneiden.

Butterschmalz erhitzen, den gewürfelten Speck und die Zwiebel darin anbraten. Die Kartoffeln portionsweise dazugeben und mitbraten. Evtl. ein zweite Pfanne nehmen, dann geht es schneller. Mit Salz, Majoran, Pfeffer aus der Mühle und ein wenig Kümmel würzen.

Die Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform füllen. Schmand glatt rühren und darüber geben. Die Mettwurst in Scheiben schneiden, große Scheiben halbieren oder vierteln und auf den Auflauf legen. Die Eier mit Milch, Sahne und gehackter Petersilie verquirlen. Nicht salzen, da die Mettwurst genug Salzgeschmack an den Auflauf abgibt. Die Eiermilch auf die Kartoffel-Mettwurst-Masse gießen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200° Umluft ca. 30-40 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

NN am 17. März 2024