

Wurst-Auflauf

Für 4 Portionen

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	3 Zwiebeln
4 El Öl	1 Tl Zucker	1 Tl Kümmelsaat
200 ml kräftige Fleischbrühe	1 ungebrühte Bratwurstschnecke	100 ml Milch
2 El Butter	Muskat	

Kartoffeln schälen und vierteln. Mit 1 Tl Salz in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Zugedeckt aufkochen und ca. 20–25 Minuten weichkochen.

Inzwischen die Zwiebeln in Streifen schneiden. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Mit Salz, Zucker und Kümmel würzen und ca. 5 Minuten hellbraun karamellisieren. Fleischbrühe zugießen und aufkochen.

2 El Öl in einem kleinen Bräter oder ofenfesten Topf erhitzen und die Bratwurst darin goldbraun braten. Zwiebelsoße auf der Wurst verteilen.

Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Milch und Butter zugeben, erhitzen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, mit Salz und Muskat würzen und alles kräftig verrühren.

Das Kartoffelpüree auf der Bratwurst verteilen und glatt streichen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene in 20–25 Minuten goldbraun überbacken.

Tim Mälzer am 24. Mai 2014