

Kartoffeln Rezepte

Auflauf Von Kartoffeln Und Speckkraut

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Auflauf, Backen, Gemüse, Hauptspeise, Kartoffel

500 g	Kartoffeln, mehlig kochend	1	geh. TL Wacholderbeeren, zerdrückt
1	kleine Weißkrautkopf	1	Essl. Paprikapulver, mild
1	rote Paprika	1	geh. TL Instand - Gemüsebrühe (Bio)
2	Schalotten, fein geschnitten	1/4 Liter	Milch, ca.
2	Essl. Speckwürfel	20 g	flüssige Butter
1	Knoblauchzehe, fein - geschnitten	2	Zwiebeln
1/4 Liter	trockener Weißwein		Salz, Pfeffer
1	Lorbeerblatt		Muskat
			Butter

Die Kartoffeln schälen, vierteln, in reichlich Salzwasser weich kochen und abschütten.

Den Krautkopf halbieren, den Strunk herauschneiden und das Kraut fein schneiden. Die Paprika entkernen und fein würfeln. Die Schalotten mit Speck in einer Pfanne mit etwas Butter dünsten. Den Knoblauch und das Kraut dazugeben, mit dem Wein ablöschen. Paprika, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Paprikapulver, Instand - Gemüsebrühe, etwas Salz und Pfeffer zugeben und mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten dünsten. Dann ca. 2 EL Butter untermischen und abschmecken.

Für das Kartoffelpüree die Milch zum Kochen bringen. Die abgeschütteten Kartoffeln wieder in den Topf geben, auf die warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken, nach und nach die heiße Milch mit dem Schneebesen unterarbeiten. Zum Schluss die flüssige braune Butter untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In eine gefettete Auflaufform abwechselnd Kartoffelpüree und Kraut schichten. Mit Kraut abschließen. Den Auflauf ca. 15 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter bräunen. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, die Zwiebelringe darauf geben und servieren.