Kartoffel-Faschiertes-Auflauf

ZUTATEN

¾ kg Kartoffeln

½ kg Faschiertes

1 Zwiebel

50 g Butter oder Margarine

1 EL Mehl

3 EL Öl

4 EL Weißwein

2 Eidotter

Salz, Pfeffer, Thymian, Petersilgrün

1/8 l Obers

1 Ei

Fett, Brösel für die Form

ZUBEREITUNG

Rohe, geschälte Kartoffeln waschen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. In heißer Butter 5 min in kleinen Portionen anbraten.

In heißem Öl die feingehackte Zwiebel glasig anlaufen lassen, das Faschierte dazugeben und anrösten, mit Mehl überstauben, kurz mitrösten und vom Herd nehmen.

Wein, gehackte Petersilie und die Gewürze daruntermischen und in die überkühlte Fleischmasse die Eidotter einrühren.

In eine befettete, bebröselte Auflaufform schichtweise Kartoffelscheiben und Fleischmasse einfüllen, mit Kartoffeln schließen.

Den Auflauf bei 200 Grad Ober-Unterhitze 25 min backen, mit versprudeltem Ei und Obers übergießen und weitere 25 min goldbraun backen.

© 3-Kartoffel-Faschiertes-Auflauf.docx