

Polar's Kochstudio
10 / 2008

Porree - Kasseler - Auflauf mit Kartoffelkruste

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln, große
750 g Porree, (Lauch)
750 g Kasseler - Kotelett im Stück oder Kasseler-Nacken, vom Knochen gelöst
4 EL Öl
Salz
Pfeffer
2 TL Thymian, getrocknet
400 ml Milch
5 Ei(er)
50 g Käse (Gouda), gerieben

Zubereitung:



Kartoffeln schälen, waschen, in Stifte schneiden oder grob hobeln. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen und würfeln. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleischwürfel darin kurz anbraten, herausnehmen. 3 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Hälfte der Kartoffelstifte darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Porree zufügen und unter Wenden ca. 5 Minuten mitbraten. Evtl. nochmals nachwürzen. Alles mit dem Fleisch mischen. Kartoffel-Fleisch-Mischung in eine gefettete Auflaufform füllen. Rest Kartoffelstifte darauf verteilen. Milch, Eier und die Hälfte des Käses

verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über den Auflauf gießen. Restlichen Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3) 50-60 Minuten goldbraun backen. Dazu schmeckt ein kühles Bier oder Cidre.

Zubereitungszeit: 30 Minuten