



Rakott Krumpli

Reka V. empfiehlt ein ungarisches Gericht

Kartoffelaufbau

Zutaten:

- 1 - 2 kg gekochte, geschälte Kartoffel in Scheiben geschnitten
- 3 -4 hartgekochte Eier in Scheiben geschnitten
- 20 dag Wurst, am besten ungarische Paprikawurst
- 2 Becher Sauerrahm, noch besser wäre „tejföl“, Salz
- etwas Butter für die Auflaufform

Zubereitung:

1. Auflaufform ausfetten, Boden mit Kartoffelscheiben auslegen, dann je eine Schicht Eierscheiben und Wurstscheiben drauflegen.
2. Sauerrahm etwas salzen und einen Teil auf den Auflauf gießen.
3. Wieder Kartoffeln, Eier und Wurst auflegen und mit Sauerrahm begießen.
4. Den Abschluss bildet eine Kartoffelschicht, die ebenfalls mit Sauerrahm begossen wird.
5. Bei cirka 180°C im Backrohr eine halbe Stunde backen.

Besonderes: Bei uns zu Hause gibt es zu diesem Gericht immer einen Salat, zum Beispiel einen Gurkensalat. Meine Mama macht diesen Auflauf immer nach Gefühl, das heißt sie kann nicht genau sagen, ob man jetzt 1kg Kartoffeln nehmen soll oder zwei.