



Rezept Hauptspeise

20.10.2014

Spitzkohl-Mettwurstauflauf

deftiges aus der Sauerländer Küche

Zutaten

1 Stück	Spitzkohl (groß)
6 Stück	Mettwürstchen
800 g	Kartoffeln geschält frisch
1 kg (1 Lage)	Tomaten
1 Becher (200 g)	Sahne
1 Becher (250 g)	Schmand
100 ml	Brühe
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Streuwürze



Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In eine Auflaufform schichten. Mit der heißen Brühe begießen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Kartoffeln verteilen (1 Lage).

Mit Salz, Pfeffer und evtl. Streuwürze (Würzfee) dünn bestreuen.

Spitzkohl waschen, putzen und den Strunk keilförmig entfernen. Den Kohl in feine Streifen schneiden und über die Lage Tomaten verteilen.

Mit der gewürzten Sahne (Salz, Pfeffer, Muskatnuss) übergießen.

Mettwürstchen in Scheiben schneiden und auf den Spitzkohl verteilen.

Bei 180° C im Umluftofen ca. 60 min. (abhängig von der Dicke der Kartoffelscheiben) backen. Sobald die Oberfläche zuviel Farbe annimmt (nach ca. 30 Min.) mit Alu-Folie abdecken.



Eilige nehmen Pellkartoffeln und blanchieren Spitzkohl.