



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Bayrischer Bratwurstauflauf

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| 20 g Butter | 50 g Semmelbrösel |
| 500 g rohes Sauerkraut | 5 Eier |
| 5 fränkische Bratwürste | 250 ml Milch |
| 100 g geriebener Käse | 1 kl. Bund Petersilie |
| 1 Stange Lauch | 5 Kartoffeln |
| 1 Becher Sahne | Kümmel, Salz, Pfeffer |

Zubereitung:

Lauch in Ringe schneiden und in einer Pfanne anbraten, Kartoffeln schälen, würfeln und zum Lauch in die Pfanne geben. Zusammen 10 Minuten bei kleiner Hitze garen dann abkühlen lassen. Bratwürste goldgelb braten, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Sauerkraut gut waschen und kleinschneiden.

Alles zusammen in einer Schüssel gut miteinander vermengen und mit Pfeffer, Salz und Kümmel würzen und in eine Auflaufform füllen.

Eier mit Milch, Sahne und Petersilie kräftig verrühren, mit Pfeffer und Jodsalz würzen und über den Auflauf geben. Geriebenen Käse darüber geben und mit Semmelbrösel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad rund 45 Minuten backen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer