



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Bayrischer Bratwurstauflauf mit Spitzkohl

Zutaten für 4 Personen:	
20 g Butter	50 g Semmelbrösel
2 Kopf Spitzkohl	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. Spitzkohl in Rauten schneiden, einige Minuten mitbraten. Bratwürste goldgelb braten, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

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