

## Martina & Moritz | Gefüllter Kartoffel-Auflauf

---

---

Für diesen Auflauf wird ein Kartoffelpüree hergestellt, das kräftig gewürzt und mit Ei vermischt wird. Ob man die Kartoffeln durch die Presse drückt oder lieber zerstampft, ist Geschmackssache. Auf jeden Fall müssen die Kartoffeln sofort nach dem Kochen zerdrückt oder gestampft werden. Selbst wenige Minuten Stehen lässt ihre Stärke derart abbinden, dass man die Kartoffeln selbst mit Riesenkräften nicht mehr zerstampfen kann. Den Mixer oder Pürierstab darf man auf keinen Fall zu Hilfe nehmen, weil dann ein klebriger Leim entsteht, aber nie ein duftiges, lockeres Kartoffelpüree.

### Zutaten für 6 Personen

#### Für den Auflauf:

- 2 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- 500 g frisches Sauerkraut (nicht aus der Dose)
- 300 g Blutwurst (Flöns), frisch und ungeräuchert
- ca. 300 g Leberwurst, frisch und ungeräuchert
- 1 Zwiebel
- 1 – 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- ca. ½ l Milch
- ½ Glas Weißwein
- 4 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL getrockneter Majoran
- Muskatnuss
- Pfeffer
- 1 TL Salz

#### Für den Salat:

- 1 Friséesalat
- 1 Radicchiokopf
- ½ Endivie
- 1 Chicoréestaude

#### Für die Kartoffel-Vinaigrette:

- 2 EL Kartoffelpüree
- 1 kleine Zwiebel
- 3 EL milder Apfelessig
- 1 Schuss heiße Brühe
- 2 – 3 EL Olivenöl
- ½ TL getrockneter Majoran

- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln schrubben, mit wenig Wasser gar kochen, abgießen, sofort pellen und durch die Presse in den Topf drücken, in welchem bereits die Milch erhitzt wird. Vom Kartoffelschnee 2 EL abnehmen und für die Vinaigrette beiseite stellen.

Die durchgepressten Kartoffeln im Topf sofort salzen – mit Muskat und Pfeffer erst am Ende würzen. Mit einem Holzlöffel die Kartoffeln mit der heißen Milch glatt rühren. Die Hälfte der Butter und den Majoran unterheben. Die Masse sehr kräftig abschmecken. Erst jetzt die Eier einarbeiten.

In der Zwischenzeit das Sauerkraut zubereiten:

Wenn es sehr sauer ist, kurz unter fließendes Wasser halten, dann gut ausdrücken. Die Zwiebel fein würfeln und im heißen Öl in einem flachen, breiten Topf andünsten. Den Knoblauch durch die Presse drücken oder mit der Messerschneide zerquetschen, dann rasch hinzufügen. Das Sauerkraut untermischen und den Wein angießen. Das Kraut zugedeckt nur kurz, höchstens 10 – 20 Minuten, leise simmern lassen.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, Brösel hineinschütten und die Form drehen und schütteln, bis Wände und Boden überall davon hauchdünn bedeckt sind. Die Hälfte des Kartoffelpürees in der Form flach streichen, darauf das Sauerkraut verteilen. Die Wurst aus der Pelle drücken, in Scheiben schneiden und auf diesem Bett gleichmäßig anordnen. Nach Gusto gemischt oder nach Sorten getrennt: rechts Leberwurst, links Blutwurst. Das restliche Püree darüber verteilen und die Oberfläche schön flach streichen.

Die Form in den 180 °C heißen Ofen schieben (Heißluft oder Ober-/Unterhitze 200 °C). Den Auflauf zunächst etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Dann ein paar Butterflocken darauf verteilen und noch mal für 10 – 15 Minuten in den Ofen geben, bis er rundum an den Rändern brodet.

Für den Salat die Blätter waschen, zerpfeifen oder grob zerschneiden, den Chicorée schräg in knapp fingerbreite Streifen schneiden. Für die Vinaigrette das Kartoffelpüree mit sehr fein gewürfelter Zwiebel, Essig, Gewürzen, zerriebtem Majoran und Brühe mit einer Gabel glatt rühren. Das Öl unterrühren, nochmals schön säuerlich abschmecken und die Salatblätter damit anmachen.

*Rezept: Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer*

*Quelle: Kochen mit Martina und Moritz vom 17.06.2017*

*Episode: Unsere Lieblingsrezepte*