

Rakott krumpli - ungar. Kartoffelauflauf



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	Etwas / nach Bedarf
Sauerrahm / saure Sahne	400 g
Hart gekochte Hühnereier	3 Stk.
Wurst / Würste	600 g
Kartoffeln / Erdäpfel	8 Stk.
Gemüsezwiebeln	1 Stk.
Jodsalz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

8 mittelgroße Kartoffeln und Eier kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Ebenso die Zwiebeln und die Wurst (Kolbasz od. Debrecziner) in Scheiben schneiden.
Sauerrahm mit etwas Sahne verdünnen, leicht salzen und möglichst mit Gulyas-Paste (Gulasch-Paste) oder ungarische Paprikapaste kräftig würzen.

Alle Zutaten in eine gefettete Auflaufform in folgender Reihenfolge geben:
Zwiebeln, die Hälfte der Kartoffeln, Wurstscheiben (Kolbasz), gekochte Eier, den Rest der Kartoffeln
Sauerrahm.

Bei 180°C etwa 30 - 40 Minuten im Ofen backen.

Habe diese sehr wohlschmeckende Angelegenheit schon recht oft aus dem heimischen Herd geholt, doch bisher leider kein Bild davon gemacht. Die Freßgier war bei uns halt größer . . .

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1735-Rakott-krumpli-ungar-Kartoffelauflauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at