

Kartoffel Broccoli Bratwurst Auflauf



Rezept: 0092

Liste: 8.7. Aufläufe

Kategorie:

Kartoffeln, Pilze, Gemüse, Wurst,

Quelle:

CookBack

Rezeptbeschreibung

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden und für 10 Minuten kochen. Die Kartoffeln sollten noch einen guten Biss haben. Den Broccoli in Röschen zerteilen und ca. 2 Minuten blanchieren danach unter kaltem Wasser kühlen und im Sieb abtropfen lassen. Die Bratwurst in ca. 2 cm Stücke schneiden und in einer Pfanne mit wenig ÖL scharf anbraten, dabei die gesäuberten und in Scheiben geschnittenen Champignons zugeben. Alle vorbereiteten Zutaten in einer ausreichend großen Auflaufform schichten und dann mit den Gewürzen, Wein, Rinderfond und Sahne bedecken.

Die Auflaufform abdecken und in den auf 180 °C (Umluft) vorgeheizten Ofen für 30 - 35 Minuten garen. Danach die Auflaufform abdecken mit dem geriebenen Käse bestreuen und weiter im Backofen garen bis der Käse zerlaufen ist und eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Zutatenliste für 4 Personen

600 g Kartoffeln, festkochend
200 g Broccoli
200 g Champignons, braun
1 Paket Nürnberger Bratwurst
70 g Bergkäse
70 g Parmesan Käse
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
100 ml Rinderfond
150 ml Sahne
50 ml Weißwein
 $\frac{1}{2}$ TL Thymian
 $\frac{1}{2}$ TL Majoran
Olivenöl
Salz und Pfeffer