Ungarisches Rakott krumpli
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1200 gr Kartoffeln (vorwiegend festkochend), 75-100 gr Speckwürfel, 5 Eier, 200 gr Debrecziner - Wurst, 400-500 gr Saure Sahne (oder Schmand), etwas Milch oder Sahne, Pfeffer aus der Mühle, Worcestersauce, etwas Butter für die Form.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, etwas abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.
Eier hart kochen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
Wurst in Scheiben schneiden.
Speckwürfel auslassen.
Saure Sahne mit etwas Milch, reichlich Pfeffer und Worcestersauce verrühren.
Auflaufform mit etwas Butter einfetten.
Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Die Zubereitung:

Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Auflaufform schichten.
Dann die Eier- und die Wurstscheiben darauf legen.
Die Hälfte der sauren Sahne darüber gießen.
Nun die Speckwürfel darüber streuen und die 2. Hälfte der Kartoffelscheiben darüber schichten.
Den Rest der sauren Sahne als Abschluss über den Auflauf gießen.
Außerdem kann noch das ausgetretene Speckfett darüber gegossen werden.
Nun den Auflauf für ca. 30 - 40 Minuten in den Backofen geben (mittlere Schiene).
Mit einem Salat servieren.

Bei der Zubereitung dieses Auflaufes kein Salz verwenden, da die Wurst und der Speck schon genug Salz enthalten.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de