

BRÄTKÜGELI-KARTOFFELSTOCK-AUFLAUF



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
fürs Wohlfühlgewicht.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

1 Gratinform von 25×35 cm

Brätkügel-Füllung:

25 g Butter

2 EL Mehl

4 dl Bouillon

weisser Pfeffer

einige Tropfen Zitronensaft

500 g Brätkügelchen



Kartoffelstock-Belag:

750 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, in
Stücke geschnitten

15 g Butter

3–5 EL Milch

Salz

Pfeffer

Paprika

ZUBEREITUNG

1 Füllung: Butter erwärmen, Mehl beifügen, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen dünsten. Mit Bouillon ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen. Bei kleiner Hitze 15 Minuten zugedeckt köcheln. Mit Pfeffer und Zitronensaft würzen. Brätkügelchen dazugeben, weitere 5 Minuten köcheln. In die Form füllen.

2 Belag: Kartoffeln in reichlich Salzwasser weich kochen, abgiessen. Butter und Milch dazugeben. Mit dem Kartoffelstampfer oder Schwingbesen sämig und cremig schlagen, würzen. Auf die Füllung verteilen.

3 In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Dazu passt ein Salat.