Rezept

Janssons Versuchung

Ein Rezept von Janssons Versuchung, am 20.05.2025

Zutaten

750 g	vorwiegend fest kochende Kartoffeln
3	Zwiebeln
	Salz
250 g	Sahne
1	unbehandelte Zitrone
10	Sardellenfilets in Salz
3 EL	Butter + Butter für die Form
	Pfeffer
1 Bund	Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal, 38 g F, 11 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in gut streichholzdicke Streifen schneiden. Sardellenfilets abspülen, Gräten nach Belieben entfernen. Sardellen mit Küchenpapier trockentupfen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Backofen auf 175° vorheizen. Butter erhitzen und die Zwiebelscheiben darin bei mittlerer Hitze in ca. 7 Min. goldgelb braten.

3. Eine flache Auflaufform buttern. Eine Schicht Kartoffeln einfüllen, Zwiebelringe aus der Butter heben und mit den Sardellen auf den Kartoffeln verteilen, mit wenig Salz und reichlich Pfeffer würzen, mit den übrigen Kartoffelstreifen bedecken, würzen und die Bratbutter darüber träufeln.

4. Alles mit der Hälfte der Sahne beträufeln und den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. garen. Dann die restliche Sahne darüber gießen und weitere 15 Min. im Ofen backen.

5. Dill waschen, trockenschütteln und die Zweige von den Stängeln zupfen. Zitrone waschen und achteln. Das Gericht mit Dillzweigen und Zitronenachteln garniert in der Form servieren.