

Rezept

Kartoffel-Wurst-Auflauf mit Apfelkompott

Ein Rezept von Kartoffel-Wurst-Auflauf mit Apfelkompott, am 05.12.2023

Zutaten

3,5 kg festkochende Kartoffeln	1,2 kg Zwiebeln
500 g durchwachsener Räucherspeck	3-4 geräucherte Würste (ca. 600 g, z. B. Mettenden oder Kabanossi)
3 Eier (Größe M)	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
2 TL getrockneter Majoran	Sonnenblumenöl für den Bräter
1,2 kg Äpfel (z. B. Boskop)	3-4 EL frisch gepresster Zitronensaft
80 g Zucker	2 EL Butter
180 ml Apfelsaft	1 Zimtstange
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 1150 kcal

Zubereitung

1. Für den Auflauf die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen. Beides mit der Küchenmaschine (notfalls auch mit einer Rohkostreibe) fein reiben. Beides zusammen in ein großes Sieb geben und über eine Schüssel hängen, 30 Min. abtropfen lassen und dabei die ablaufende Flüssigkeit auffangen. Inzwischen den Speck in ca. 1 cm breite Streifen und die Würste in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden.
2. Die aufgefangene Kartoffelflüssigkeit vorsichtig abgießen, sodass die Stärke, die sich am Boden abgesetzt hat, in der Schüssel bleibt. Kartoffeln, Zwiebeln und die Eier zur Stärke geben, kräftig mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen und alles gründlich vermengen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen, einen Bräter (gut 4 l Inhalt) mit Öl einpinseln. Etwas Speck auf den Boden des Bräters streuen. Darauf etwa ein Drittel der Kartoffelmasse geben, darauf die Hälfte der Würste und des übrigen Specks streuen. Wieder ein Drittel Kartoffelmasse daraufgeben und übrigen Speck und restliche Würste daraufstreuen. Zum Schluss mit dem letzten Drittel der Kartoffelmasse abschließen. Leicht festdrücken, mit 4-5 EL Öl bepinseln. Deckel auf den Bräter legen und den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 2 Std. 15 Min. garen. Dann den Deckel abnehmen, den Auflauf eventuell nochmals mit etwas Öl bepinseln und ca. 20 Min. offen backen, bis er schön gebräunt und knusprig ist.
4. Während der Auflauf im Ofen gart, für das Kompott die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel in nicht zu kleine Stücke schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden.

5. Zucker und Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Vorsichtig den Apfelsaft dazugießen (es kann spritzen!). Äpfel und Zimtstange dazugeben und zugedeckt in 15-20 Min. nicht zu musig zerkochen. Den Deckel abnehmen und die Äpfel offen noch 5-10 Min. kochen lassen. Mit wenig Muskat abschmecken und abkühlen lassen. Den fertigen Auflauf mit dem Apfelkompott servieren.