

Seavas, mein momentaner Liebling ist der...

Kartoffel-Krautauflauf á la Florian Bramböck

Zutaten für 2 Personen:

0,1 l Milch
0,1 l Obers
1/2 kg Erdäpfi
1/2 kg Weißkrautblätter
a paar Speckwürfel oder Wurstwürfel
1 Ei
Salz
Pfeffer
Muskat
Kümmel
Paprikapulver

- Erdäpfi schälen, in Scheiben schneiden in des Zusammengeschüttete (Milch und Obers) in einen Topf einileeren.
- Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel dazu...1/4 Stunde köcheln, dann abkühlen lassen ...
- Weißkrautblätter im Salzwasser weich kochen, abschrecken und a eingfettete Bratenpfann mit an Drittel der Blätter belegen.
- Hälfte der Erdäpfmasse auffilegen, a paar Speckwürfel oder Wurstwürfel dazua...
- Das 2. Drittel der Krautblätter auffilegen, die 2. Hälfte der Erdäpfi auflegen, Speck oder Wurstwürfi dazua...
- und oben noa Krautblattlschicht...
- 3-4 Löffel Obers warm machen, Paprikapulver dazua, a Ei einischlagen, verrühren, Salz und Muskat dazua...übern Krautauflauf laahrn...
- und ins Rohr,180 Grad a holbe Stund und a schu fertig...

LG und alles Gute, Florian!!!
www.florianbramboeck.com