

Kassler-Kartoffel-Auflauf mit Porree

Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Kassler
- 10 Kartoffeln
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Becher Creme Fraiche
- 1 Stange Lauch
- 1 TL Senf
- 100 g geriebener Käse (nach Wahl)



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 67 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 82 Minuten

So machst du den Kassler-Kartoffel-Auflauf mit Porree

1. Zuerst schälst du die Zwiebel und gibst sie mit dem Kassler in einen Topf. Füge soviel Wasser zu, dass das Fleisch schwach bedeckt ist und lass es für 40 Minuten köcheln.
2. In der Zwischenzeit schälst du die Kartoffeln und Möhren. Schneide die Kartoffeln in Würfel und die Möhren in dünne Scheiben. Den Porree schneidest du in dünne Scheiben und wäschst ihn in einem Sieb.
3. Wenn das Kassler gar ist, nimmst du es samt Zwiebeln aus dem Kochwasser und stellst es beiseite. Gib stattdessen die Kartoffelwürfel und Möhrenscheiben hinein und koche sie für 5 Minuten, so dass sie noch recht bissfest bleiben. Gib den Porree dazu und koche ihn 2 Minuten mit.
4. Gieße das Gemüse ab und fang die Kochflüssigkeit dabei auf.
5. Gib das Gemüse in eine große Auflaufform, schneide das Kassler in kleine Würfel und mische es unter.
6. Nun verrührst du die Creme Fraiche mit ca. 150 ml der Kochflüssigkeit und einem Teelöffel Senf und gibst die Sauce in die Auflaufform. Wer möchte, fügt der Sauce noch Oregano, Majoran oder etwas gepressten Knoblauch zu.
7. Verrühre alles behutsam in der Form und streue etwas Käse über den Auflauf. Dann geht es bei 200°C Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten in den Backofen.

Ich wünsche euch einen guten Appetit!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

