



Das aktuelle Rezept:

Liebe MKC-Freunde,

hier mal wieder ein einfaches, deftiges Gericht mit wenig Arbeitsaufwand.
Gut geeignet für die kalte und teilweise ungemütlich Jahreszeit.

Bayrischer Bratwurstauflauf

Zutaten

(für 4 Portionen)

4	Bratwürste	200 g	Sahne
400 g	Sauerkraut	4 EL	Petersilie, gehackt
600 g	Kartoffeln	4 EL	Semmelbrösel
100 g	Zwiebel, gewürfelt	8 EL	Emmentaler, gerieben
2 TL	Kümmel	Salz und Pfeffer, frisch gemahlen	
4	Eier	etwas Butter für die Form	
200 ml	Milch		

Zubereitung

- Bratwürste goldgelb braten, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
- Sauerkraut etwas kleinhacken.
- Die geschälten Kartoffeln in kleinere Würfel schneiden. Alles zusammen mit den Zwiebelwürfeln in einer Schüssel gut miteinander vermengen und mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Kümmel würzen und in eine Auflaufform füllen.
- Eier mit Milch, Sahne und Petersilie kräftig verrühren, mit Pfeffer und Salz würzen und über den Auflauf geben. Geriebenen Emmentaler Käse darüber geben und mit Semmelbröseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad rund 50 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr MKC-BKS

