

Kochen mit Klaus

Kartoffel-Lauch-Gratin mit Wienern

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 700 g Kartoffel, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch, 250 g Champignons, Salz
- 2 Knobizehen, Pfeffer, 300 g Wiener, 250 ml Cremefine, TK-Petersilie,
- 1 Pck. Fix f. Kartoffel-Gratin, 1 EL Bratensaft, Paprikapulver edelsüß,
- helle Sauce, 100 ml Milch, 50 ml Weißwein, 200 g Goudascheiben

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen u. grob würfeln. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen u. vierteln. Lauch u. Würstchen in Scheiben schneiden.



2. Kartoffeln in Brühe gar kochen, abgießen, in eine Auflaufform geben u. pfeffern. Zwiebeln, Knobi in Öl glasig dünsten. Pilze u. Lauch mitdünsten. Wurst zugeben, mit Salz, Pfeffer, Bratensaft, Petersilie würzen u. über die Kartoffeln geben. Mit Paprikapulver würzen.



3. Fix u. 2 EL helle Sauce mit Cremefine, Milch u. Wein verrühren. Mit Salz u. Pfeffer würzen u. über dem Auflauf verteilen. Mit Käse belegen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Sehr lecker, zu empfehlen!



Erstellt von Klaus am 30.12.2014