



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Wirsingkartoffelauf mit Bratwurst

- 60 g GEFRO Lauch Cremesuppe
- 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 1 kg kleine festkochende Kartoffeln, z. B. Drillinge
- 600 g Wirsing
- Salz
- 500 ml Milch, 1,5 % Fett
- 2 EL grobkörniger Senf
- 4 grobe Bauernbratwürste
- 80 g Butterkäse, frisch gerieben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Wirsingkartoffelauf mit Bratwurst

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

39,8 g Fett	54,4 g Kohlenhydrate	40,4 g Eiweiß	12,1 g Ballaststoffe	758
kcal Brennwert				

Wirsingkartoffelauf mit Bratwurst

1. Vorbereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

1 kg kleine, festkochende Kartoffeln in reichlich Salzwasser garen, auf ein Sieb abgießen und kurz abkühlen lassen.

2. Wirsing blanchieren:

600 g Wirsing vom Strunk befreien und in feine Blättchen schneiden.

In kochendem Salzwasser 5 Minuten garen, abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

3. Soße kochen:

500 ml Milch in einen Topf geben, 60 g **GEFRO Lauch Cremesuppe** einrühren, aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen.

2 EL grobkörnigen Senf zugeben und gut unterrühren.

4. Bratwurst anbraten:

4 grobe Bratwürste in etwa 1 cm breite Stücke schneiden.

2 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen und die Bratwurststücke darin kurz anbraten.

5. Auflauf schichten:

Die Kartoffeln schälen, mit Wirsing und Bratwurststücken in eine Auflaufform geben und vorsichtig vermengen.

Die Lauch Cremesuppe darüber gießen und mit 80 g frisch geriebenem Butterkäse bestreuen.

6. Überbacken:

Für etwa 20 Minuten im Ofen goldbraun überbacken.

Tipps & Varianten:

Tipps: Der Auflauf schmeckt besonders gut mit einem frischen grünen Salat oder einem Klecks Schmand serviert.

Deftige Variante: Ein paar angebratene Speckwürfel unter die Wirsing-Kartoffel-Mischung geben – das sorgt für ein kräftigeres Aroma.

Vegetarische Variante: Die Bratwurst einfach weglassen und stattdessen gebratene Champignons oder Räuchertofu-Würfel verwenden.