

**Otto Koch**  
**Kartoffelauflauf mit Mettwurst**  
**und Kopfsalat**

**Donnerstag, der 12. März 2020**

**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 3 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: leicht**  
**Preiswert, Heimatküche**

**Zutaten:**

**Für den Kartoffelauflauf:**

1,5 kg      Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
1 EL        Salz  
2            große Zwiebeln  
150 g       geräucherter Bauchspeck  
120 g       Butter  
3            Eier  
etwas      Pfeffer aus der Mühle  
3            grobe Mettwürste

**Für den Salat:**

1            Kopfsalat  
1            Schalotte  
3 EL        Apfelessig  
1 TL        scharfer Senf  
etwas      Salz  
etwas      Zucker  
etwas      Pfeffer aus der Mühle  
6 EL        Pflanzenöl

**Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Mit Salz mischen und in eine Schüssel geben, damit sie Wasser ziehen.
2. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck würfeln.
3. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Speck zugeben, auslassen und leicht bräunen, Zwiebelwürfel dazugeben und glasig schwitzen
4. Die Kartoffelraspel gut auspressen und das Wasser auffangen. Sobald sich die Stärke abgesetzt hat, das Wasser abgießen und die Stärke unter die Kartoffelraspel mischen.
5. Mit Speck, Zwiebeln und Eiern gut vermengen und die Masse mit Pfeffer und Salz würzen.
6. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
7. Eine flache Auflaufform (ca. 30 cm, mit passendem Deckel) mit etwas Butter ausstreichen.
8. Die Hälfte der Kartoffelmasse einfüllen und glattstreichen. Die Mettwürste in 1 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf die Kartoffelschicht legen. Die restliche Kartoffelmasse darüber geben und ebenfalls glattstreichen.
9. Auflaufform mit passendem Deckel schließen und den Auflauf im heißen Backofen etwa 1,5 Stunden garen. Danach den Deckel abheben und die restliche Butter in Flöckchen auf dem Kartoffelauflauf verteilen.
10. Den Auflauf ohne Deckel bei 220 Grad Oberhitze 15-20 Minuten goldbraun rösten.

11. Währenddessen den Kopfsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
12. Für die Vinaigrette Schalotte schälen und fein würfeln.
13. Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Schalotte mit dem Schneebesen verrühren, bis sich Zucker und Salz gelöst haben. Öl in einem dünnen Strahl darunter schlagen.
14. Kartoffelauflauf aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und anrichten.
15. Kurz vor dem Anrichten Vinaigrette über den Salat träufeln und alles servieren.

Pro Portion: 765 kcal / 3210 kJ  
50 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß, 52 g Fett