

Brätkügel – Kartoffelstock – Auflauf

Kartoffelstock – Belag:

750g	mehligkochende Kartoffeln	Kartoffeln waschen, schälen in Würfel schneiden
reichlich	Salzwasser	Kartoffeln in reichlich Salzwasser weich kochen, Wasser abgiessen
15g 3 – 5 EL	Butter Milch	Butter und Milch zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Mit dem Kartoffelstampfer oder dem Schwingbesen alles sämig und cremig schlagen
	Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat	Kartoffelstock würzen

Brätkügel – Füllung:

25g	Butter	Butter in einer Pfanne erwärmen
2 EL	Mehl	Mehl beifügen, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen dünsten
4 dl 1 Würfel	Wasser Gemüsebouillon	mit Wasser ablöschen. Bouillonwürfel begeben, unter ständigem Rühren aufkochen. Bei kleiner Hitze 15 Minuten zugedeckt köcheln
einige Tropfen	weisser Pfeffer Zitronensaft	mit Pfeffer und Zitronensaft würzen
500g	Brätkügel	Brätkügel dazugeben, weitere 5 Minuten köcheln lassen. Brätkügel in eine Gratinform füllen. Kartoffelstock auf die Füllung verteilen

Backen:

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 30 – 35 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Tipp:

- Dazu passt ein Salat