



EUROPA UND ICH



Mein Rezept heißt

Rakott krumppli (Kartoffelauflauf mit Ei)



Land, aus dem mein Rezept stammt

Ungarn



Portionsmenge (z. B. 4 Portionen)

4 Portionen



Zutaten

1 kg Kartoffeln, mehligkochend; 5 Eier, Größe M; Semmelbrösel; 1 Becher Saure Sahne;

200 ml Sahne; Butter (für die Form); Salz und Pfeffer



esf.rlp.de/europa-und-ich



Finanziert von der
Europäischen Union



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR ARBEIT,
SOZIALES, TRANSFORMATION
UND DIGITALISIERUNG



EUROPA UND ICH



Arbeitsschritte

1. Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, ein wenig abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Eier hartkochen, schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eine Auflaufform mit Butter einfetten (Boden und Rand) und ein paar EL Semmelbrösel darin verteilen. So wird verhindert, dass der Auflauf anbackt.
3. Die Hälfte der Kartoffelscheiben in der Form verteilen und leicht salzen. Nun zuerst die Eierscheiben darauf schichten und danach die Hälfte der Sauren Sahne.
4. Die zweite Hälfte der Kartoffeln darauf verteilen.
5. Die übrige Saure Sahne mit der Sahne mischen und als letzte Schicht über den Auflauf geben. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.
6. Die Auflaufform mit Alufolie bedecken und für ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene in den Ofen geben. Die Folie abnehmen und weitere 5 Minuten goldbraun überbacken.



esf.rlp.de/europa-und-ich



Finanziert von der
Europäischen Union



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR ARBEIT,
SOZIALES, TRANSFORMATION
UND DIGITALISIERUNG