

Auflauf mit Kasseler und Wirsing

Für 4 Personen

1 kg m.-große Kartoffeln	750 g Wirsing	400 g Kasseler
1 Zwiebel	2 EL Öl	150 ml Gemüsebrühe
200 g Schmand	2 TL Senf	Salz, Pfeffer
Muskatnuss	150 g gerieb. Käse	Fett

Kartoffeln in kochendem Wasser 10 Minuten vorgaren. Äußere Wirsingblätter evtl. entfernen.

Wirsing vierteln, Strunk entfernen und die Viertel in Streifen schneiden. Kasseler in Würfel schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden.

Kartoffeln abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und pellen. Öl in einem Topf erhitzen. Kasselerwürfel darin 3 Minuten braten. Zwiebelringe zugeben, andünsten.

Wirsingstreifen zugeben und zusammen fallen lassen. Mit Brühe ablöschen und 8-10 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit Schmand und Senf einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden. Kartoffeln und Wirsing abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten, dabei mit Wirsing abschließen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15-20 Minuten backen.

NN am 22. November 2025