

Herbstlicher Kartoffel-Kraut-Auflauf und Speck



Zutaten:

Zutaten

- 1 kg Spitzkraut oderauch ganz normales Weißkraut
- 1 kg mehlig Kartoffeln
- 200 Gramm gerauchter Speck
- 200 Gramm geriebener, Emmentaler oder anderer Hartkäse
- 1/2 Liter Sahne
- 2 Zehen Knoblauch
- Kümmel nach Geschmack
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack



Zubereitung

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
2. Den Krautkopf putzen, vom Strunk befreien und in Würfel schneiden.
3. Den rohen, gerauchten Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.
4. Nun in einer passenden Auflaufform eine Lage Kartoffel-Scheiben einlegen und mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Dann eine Schicht vom geschnittenen Kraut einlegen.
5. Jetzt auf die Krautschicht etwas von den Speckwürfeln streuen. Obenauf kommen nun Knoblauch und Kümmel.
6. Abschließend etwas Sahne angießen, sie kann ruhig alles zu 2/3 bedecken.
7. Diese Vorgehensweise wiederholen bis alles aufgebraucht ist, den Abschluss sollten der geriebene Emmentaler und eine Schicht Bauchspeck bilden.
8. Nun im Backofen bei ca. 140-150 Grad fertig backen lassen. Am Anfang der Garzeit den Auflauf zudecken, damit der Speck nicht verbrennt. Am besten schmeckt der Auflauf, wenn er mindestens 1 Stunde oder auch länger geruht hat. Einfach nochmal kurz erwärmen.