

Kartoffel - Mettwurst - Auflauf

Zutaten:

1250 g Kartoffeln
5 Knoblauchzehen
250 g Mettwurst (oder Bratenreste vom Vortag)
4 Zwiebeln
3 Eier
3 saure Äpfel
50 g Schmalz
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- Die rohen Kartoffeln schälen und fein reiben.
- Den Knoblauch und die Zwiebeln sehr klein hacken.
- Die Äpfel und die Mettwurst in sehr kleine Stücke schneiden.
- Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln, Mettwurst, Äpfel vermischen.
- Die Eier unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Eine Auflaufform mit dem Schmalz einfetten.
- Den Auflauf in die Form einfüllen.
- Bei 200° C ca. 90 Minuten backen.
- Bei zu starker Bräunung mit Alufolie abdecken.