

HEIMATKÜCHE

Janssons Versuchung ...schwedischer Kartoffelauflauf mit Matjes



Rezept für Janssons Versuchung für 4 Personen

- 600 g Kartoffeln (vorzugsweise mehligkochend)
- 2 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 300 g Matjesfilets, in kleine Stücke geschnitten
- ½ Glas Sardellen in Öl
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Paniermehl aus einem alten Brötchen für die Kruste
- Butter für die Auflaufform

Heize deinen Ofen auf 200 Grad Celsius (Umluft) vor.

Schäle die Kartoffeln und schneide sie in dünne Scheiben. Du kannst dies von Hand machen oder eine Küchenmaschine mit einem Aufsatz für dünne Scheiben verwenden, um Zeit zu sparen

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Butter schmelzen. Die Zwiebelscheiben hinzufügen und bei niedriger Hitze braten, bis sie weich und glasig sind. Nimm sie dann von der Hitze und lasse sie abkühlen.

In einer Schüssel die Sahne und Milch vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Auflaufform großzügig mit Butter einfetten. Eine Schicht Kartoffelscheiben auf den Boden der Form legen.

Schichte die gebratenen Zwiebeln, die Matjesstücke und die Anchovis gleichmäßig über den Kartoffeln und schließe mit den Kartoffeln ab. Gieße die Sahne-Milch-Mischung über die Kartoffeln, Zwiebeln und Matjes.

Decke die Form mit Alufolie ab und stelle sie in den vorgeheizten Backofen und backe den Auflauf ca. 20 Min.

Nach dieser Zeit nimm die Alufolie ab und streue die Semmelbrösel über den Auflauf. Dann gibst Du die Butterflöckchen darauf.

Dann noch für 25 Min. goldbraun überbacken!

Dieses Gericht passt hervorragend zu einem grünen Salat und einem Glas eiskaltem Aquavit oder einem anderen Getränk Deiner Wahl

♥ Viel Spaß beim nachkochen und Guten Appetit ♥