

## Kasseler-Auflauf

### Zutaten für 4 Personen:

1,3 kg Kartoffeln  
800 g ausgelöster Kasseler -Nacken am Stück  
450 g Porree (Lauch)  
2 Gewürzgurken (ca. 100 g)  
250 g Champignons  
¼ l klare Brühe /Instand  
1 TL Speisestärke  
200 - 250 ml Milch  
40 g Butter/Margarine  
2 EL Öl  
geriebene Muskatnuss  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
Fett für die Form

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, vierteln und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Fleisch waschen, Trockentupfen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin Portionsweise bei mittlerer Hitze unter Wenden 8-10 Minuten braten. Inzwischen Porree in Stücke und Gurken in Scheiben schneiden. Champignons halbieren. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Porree und Pilze bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten im Bratfett anbraten. Gurken zufügen, kurz Mitbraten und würzen. Stärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren. in die Gemüsepfanne rühren und nochmals aufkochen lassen. Fleisch zufügen, erhitzen. Milch in einem Topf erhitzen. Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Milch und 30 g Fett nach und nach zufügen und unterrühren. Mit Salz und Muskat würzen. 2/3 des Kartoffelbreies in eine gefettete Auflaufform geben und glatt streichen. Gemüse-Fleisch-Mischung darauf verteilen und mit restlichem Brei bedecken. Übriges Fett in kleinen Flöckchen darauf verteilen und im Vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C, Umluft: 175° C Gas: Stufe 3) ca. 25 Min. überbacken.

Dazu schmeckt sehr gut ein kühles Pils.

„Gutes Gelingen und guten Appetit“