

Erdäpfel – Gemüseauflauf mit Schweinsfilet

Zuaten: für 6 Personen

Für Erdäpfelteig:

200 g mehlig, gekochte Erdäpfel, 1 Würfel Germ, 400 g Mehl glatt, 1 TL Salz,
1 Prise Muskat, etwa ¼ l Milch;

Für die Fülle:

½ Stangensellerie, 1 Stange Lauch, 3 Karotten, 100 g Kürbis, 1 Zwiebel,
500 g Schweinsfilet, 2-3 EL Butterschmalz, 1 EL Curry, Salz, Pfeffer,
¼ l Obers, 4 Eier, 150 g geriebener Bergkäse, 1 Bund Schnittlauch;

Zubereitung:

Erdäpfel heiß pressen mit Germ, Mehl, Milch Salz und Muskat zu einem
Germteig kneten und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig ausrollen und in eine befettete Auflaufform einarbeiten. Den Rand
hochziehen.

Für die Fülle:

Das Filet in Streifen schneiden, in heißem Butterschmalz portionsweise scharf
anbraten und herausnehmen. Im Bratenrückstand kleingeschnittene Zwiebel,
nudelig geschnittenen Lauch und kleingeschnittenes Gemüse zu schöner Farbe
anbraten. Fleisch dazu geben und gut würzen.

Die Gemüse-Fleischmischung auf den Teig verteilen.

Obers, Eier, etwas Schnittlauch und Käse gut versprudeln und gleichmäßig
darüber gießen.

Bei 180°C ca. 45 Minuten goldgelb backen.

Vor dem Servieren mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen!

Tipp: Dazu passt sehr gut ein Sauerrahm-Kräuterdip und ein gemischter Salat!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!

