

Kartoffelaufbau mit Fleischwurst



1 kg Kartoffeln
500 g Fleischwurst (in dünnen Scheiben)
2 Stk. Porreestangen
1 Stk. Zwiebel
etwas Cheddar (gerieben, Menge nach Geschmack)
300 ml Sauce Hollondaise
etwas Meersalz (grob)
etwas Pfeffer
etwas Chili (gestoßen)
etwas Olivenöl

- 1 Die Kartoffeln schälen, wenn sie nicht mehr so gut aussehen. Sonst gehen auch gewaschene ungeschälte. In der Küchenmaschine in dünne Scheiben schnitzen.
- 2 Etwas Öl in den Dutch Oven geben und verteilen.
- 3 Die Porreestangen schneiden und unter Wasser vom Sand befreien.
- 4 Eine Lage Kartoffeln in den DO geben. Porree einstreuen. Etwas Salz, Pfeffer, Chili.
- 5 Eine Lage Wurst einlegen.
- 6 Dann so weiter bis alles eingeschichtet ist.
- 7 Wenn die letzte Lage im DO ist, die Sauce Hollondaise über den Auflauf geben. Den geriebenen Cheddar aufstreuen.
- 8 Den DO anfeuern. Beim 12 er 12 Kohlen oben, unten 8. 45-60 Minuten kochen lassen.
- 9 Guten Appetit!