

Bratkartoffel Auflauf mit Hähnchen-Kasseler

Zutaten

- 2 Packungen Hähnchen-Kasseler
- 500 g Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 100 g Schmand oder Creme Fraîche
- 1 EL Soßenbinder
- 75 g geriebenen Käse



Zubereitung

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Min kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Zwiebel schälen und würfeln. Kartoffeln in Scheiben schneiden. In 1 EL heißem Butterschmalz in einer großen Pfanne portionsweise goldbraun braten. 1/2 der Zwiebel kurz mitbraten. Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Übrige Zwiebeln in 1 EL heißem Schmand anbraten. 1/4 Liter Wasser mit 1 EL Soßenbinder unterrühren. Aufkochen und die Hälfte des Käse darin schmelzen. Mit Pfeffer, Majoran und evtl. Salz abschmecken. Hähnchen-Kasseler würfeln. Bratkartoffeln in eine gefettete Auflaufform füllen und darauf die Zwiebel-Käse-Soße und die Hähnchen-Kasseler-Würfel verteilen. Darauf den Rest des Käse streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° Umluft ca. 20 Min backen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und darüberstreuen.