

Fenchel-Kartoffelauf mit Merguez

by Andreas - Sonntag, Juli 22, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/fenchel-kartoffelauf-mit-merguez/>



Diesen Auflauf kann man natürlich auch mit groben Bratwürsten oder Hackfleisch anstelle der Merguez machen. Aber die Lammwürstchen lachten mich regelrecht an beim Fleischer und passen geschmacklich gut zum Fenchel.

5 Merguez

3 Fenchelknollen

1 kg festkochende Kartoffeln

150 ml Gemüsebrühe

1 TL Zitronensaft

2 EL Pflanzenöl

1 TL Kümmel

½ TL Café de Paris oder Kräuter der Provence

Pfeffer

Salz

Fenchelknollen halbieren und den Strunk entfernen. Die geteilten Knollen 5 Minuten in Salzwasser kochen. Die Kartoffeln mit Schale mit dem Kümmel in Wasser kochen und abkühlen lassen. Dann pellen und in Scheiben schneiden. Abwechselnd mit den Fenchelknollen in eine Auflaufform geben. In die Mitte die Merguez platzieren. Gemüsebrühe und Zitronensaft vermischen und über das Gemüse gießen. Mit den Kräutern bestreuen und dem Öl begießen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Bei 200 Grad 20-25 Minuten im Ofen backen.

Weitere Empfehlungen:

Indische Hühnerschenkel mit Joghurtsauce

Typisch Indisch, aber nicht höllisch scharf.

4 Hühnerschenkel

...

Entenbrust mit Mango-Curry

Hier das Ergebnis einer Inspektionsreise durch meinen Kühlschrank. Die Entenbrust musste verbra...

Geschmorter Tafelspitz in Marsala

Denkt man an die österreichische Küche, fällt einem sicherlich neben Wiener Schnitzel zuerst ...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station