

Horst Lichter | Makkaroni-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Makkaroni
- 1 Wirsingkopf, ca. 800 g
- 1 Zwiebel
- 250 g Schweinemett
- 250 g Kasseler Kotelett, ausgelöst
- 2 Krakauer Würste
- 625 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 100 g Sahne
- 2 TL Majoran, getrocknet
- 1/2 Bund Thymian
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 200 g Emmentaler am Stück
- 1 EL Butter
- 2 EL Öl
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 220 °C vorheizen.

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser sehr bissfest garen, in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Den Wirsing putzen, waschen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit erhitzter Butter andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit 125 ml Brühe ablöschen und bei schwacher Hitze 10 – 15 Minuten garen.

Kasseler in mundgerechte Würfel, die Würste in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Schweinemett zerkleinern, mit den Kasseler-Würfeln in die Pfanne geben und unter Rühren anbraten. Wurstscheiben und Zwiebelwürfel zufügen und kurz mitbraten.

Die restliche Brühe angießen, Tomatenmark, Sahne und Majoran dazugeben. Alles einmal aufkochen lassen. Dann bei schwacher Hitze 4 – 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kräuter zur Sauce geben.

Makkaroni, Wirsing und Sauce abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Den Emmentaler fein darüberreiben und den Auflauf im Backofen auf mittlerer Schiene 30 – 40 Minuten überbacken.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 23.02.2008

Prominente Gäste: Ina Müller & Marek Erhardt