



# Bratwurst Auflauf

ein Left Overs (Reste) Rezept

## Zutaten:

6-8 Grill Bratwürstchen vom Vortag  
600 g Kartoffeln  
1 Glas 500g Zigeuner Sauce  
ca 250ml Currygewürz Ketchup  
400g Sahne (oder Cremefine)  
3 Paprika  
2-3 Zwiebeln  
200g geriebener Käse nach Wahl  
etwas Öl zum anbraten

## Zubereitung:

Die gebratenen Bratwürste vom Vortag in Scheiben schneiden (frische Bratwürstchen erst grillen), Paprika entkernen und in Streifen schneiden, Zwiebeln in halbe Ringe schneiden.

In einer größeren Schüssel die Zigeuner Sauce mit dem Creme Fine und dem Currygewürz Ketchup vermischen.

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln in Wasser ca.15 min kochen.

In der Zwischenzeit die Paprika und die Zwiebeln auf der Plancha / Feuerplatte oder in der Gusspfanne mit etwas Öl anbraten und dabei mit Röstaroma versehen.

Den Grill auf ca. 200°C vorheizen.

Nach dem die Pellkartoffeln gekocht sind abgießen und abschrecken damit sie nicht weiter garen. Nun müsst ihr entscheiden ob ihr die Schale mit essen möchtet oder nicht und wenn nicht ggf. die Kartoffeln Schälen. Egal ob geschälte oder Kartoffeln mit Schale diese nun in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Form als Grundlage auslegen. Die Kartoffelscheiben werden nun mit der Hälfte der Sauce bedeckt, bevor nun die Paprika auf den Soßenspiegel verteilt wird, Nun kommen die klein geschnittenen Würstchen darauf und wird dann mit den Zwiebeln bedeckt. Auf das ganze wird nun die restliche Sauce verteilt und zum Abschluss kommt nun der geriebenen Käse drüber.

Der Auflauf kommt nun auf den auf ca. 200°C vorgeheizten Grill in den indirekten Bereich wo es für ca. 25-30 min überbacken, bis der Käse eine schöne Farbe angenommen hat. Wir wünschen einen guten Hunger



# The BBQ Blog from the Baroque Town Fulda

<http://www.grillke.de>  
<https://www.facebook.com/BbqFulda>  
<https://www.instagram.com/grillke/>

