



So schmeckt Brandenburg: Ein Rezept von Vera Spellerberg

## **KARTOFFEL-WIRSINGAUFLAUF MIT LAMM**

### **Zutaten**

**600 g Kartoffeln**

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

½ Kopf Wirsing/Weißkohl

2 EL Butter

etwas Oregano

2-3 EL Öl

500 g Lammhack

Lammfond, Salz, Pfeffer

Ras El Hanout (Arabische Gewürzmischung)

1-2 EL Tomatenmark

Einige Tomaten

1 Prise Zucker

75 g geriebenen Gouda

Gehackte Petersilie

Fett für die Auflaufform

### **Zubereitung**

Kartoffeln kochen, pellen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Zwiebeln, Knoblauch schälen und kleinschneiden, in Öl andünsten und das Lammhack dazu. alles anbraten und mit Salz, Pfeffer, Ras El Hanout, etwas Fond und Oregano abschmecken.

Den Wirsing oder Weißkohl in gleichmäßige Scheiben schneiden und in Butter anbraten, mit etwas Fond ablöschen und bissfest garen. Die Auflaufform ausfetten und mit einigen Kartoffeln auslegen. Darauf eine Schicht Kohl geben, etwas Hackfleisch. Zum Abschluss

jeder Schicht einige Tomatenscheiben. Etwas Salz und Pfeffer, Kartoffeln, Hack, Tomaten usw.

Zum Schluss eine dünne Schicht Kartoffeln, Salz, Pfeffer, restlichen Fond angießen, Butterflöckchen aufsetzen, Käse.

Den Auflauf ca. 50 Minuten auf mittlerer Schiene bei 180 Grad backen, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.