

Erdäpfel-Sauerrahm-Auflauf

Genuss garantiert! Tolles Rezept für Erdäpfel-Sauerrahm-Auflauf mit leckerem Lauchgemüse und frischen Kräutern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 kg	Erdäpfel
100 g	Butter
120 ml	Schlagobers
2 EL	Sauerrahm
2 EL	Schnittlauch
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat
3 Stk.	Eidotter
3 Stk.	Eiklar
1 EL	Butter (zerlassen)

Für das Lauchgemüse

3 Stangen	Lauch
2 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Spritzer	Balsamicoessig
1 EL	Petersilie

Zubereitung

1. Für den **Erdäpfel-Sauerrahm-Auflauf** zuerst die Erdäpfel schälen, in mundgerechte Stücke

schneiden und in reichlich Salzwasser gar kochen. Im Backrohr bei 150 Grad 8 Minuten dämpfen. Mit Sauerrahm, Butter und Schlagobers verrühren, Eidotter hinzufügen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Eiklar mit Salz versehen und steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter die Erdäpfel heben, anschließend den Schnittlauch dazugeben und alles gründlich verrühren.

2. Auflaufformen mit Butter einfetten und 2/3 hoch mit Erdäpfeln füllen. In ein Wasserbad stellen und im Backofen bei 190°C ca. 20-25 Minuten pochieren. In der Zwischenzeit den Lauch in Ringe schneiden, abbrausen und abtropfen lassen. Etwas Butter zerlassen und den Lauch darin dünsten, bis er weich ist.
3. Salzen, pfeffern und mit Balsamico abschmecken. Nach Belieben mit Petersilie würzen. Lauchgemüse zu Erdäpfel-Sauerrahm-Auflauf anrichten und mit Schnittlauch garniert servieren.

Tipp

Zu Erdäpfel-Sauerrahm-Auflauf schmeckt ein trockener Weißwein.