



Jansons Versuchung

Zutaten für 4 Pers:

von Simon Frisch

ca. 250 g Zwiebeln

ca. 750 g Kartoffeln

1 Dose Sardellenfilets mit Flüssigkeit (nicht in Salz), nicht abgießen!

1 Fleischbrühwürfel (oder Gemüsebrühwürfel)

2 Becher Sahne

Butter

Semmelbrösel

Muskat

Pfeffer



Wegen der Sardellen und der Fleischbrühe benötigt man kein zusätzliches Salz.

Geräte:

Schälmesser	Topf
Messer	Schneebeisen
Raspel oder Gemüsehobel	Pfanne
Ofenform (topfhohe Auflaufform, keine flache Gratinform) mit Deckel	

Zubereitung:

Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun dünsten.

Kartoffeln schälen und raspeln (oder in Juliens hobeln).

Sahne in einem Topf erhitzen und Brühwürfel darin auflösen.

Ofenform mit Butter einfetten.

Eine Schicht Kartoffeln in die Form geben, darauf ein paar Zwiebeln verteilen, darauf einige Sardellen legen, Pfeffer aus der Mühle, dann wieder Kartoffeln, darauf wieder Zwiebeln, Sardellen, Pfeffer usw. bis alle Kartoffeln, Zwiebeln und Sardellen in den Topf geschichtet sind. Mit Kartoffeln abschließen.

Die restliche Sardellenflüssigkeit darübergießen, die Sahne nochmals umrühren und darüber gießen und die Kartoffeln etwas zusammendrücken bis sie mit der Sahne bedeckt sind.

Etwas Muskat darüber reiben.

Ca. 25-30 Minuten im Ofen bei ca. 220°C zugedeckt garen.

Semmelbrösel in einer Pfanne in Butter anrösten.

Garzustand testen. Wenn die Kartoffeln fast gar sind, Deckel abnehmen, Kartoffeln mit Semmelbröseln bedecken, einige Butterflocken darauf verteilen und ca. 10 Minuten bei Oberhitze überbacken.

Aufmerksam darauf achten, dass die Semmelbrösel nicht zu dunkel werden, sonst Überbackzeit verkürzen!

Fertig!

Guten Appetit!