Janssons Versuchung – Schwedischer Kartoffelauflauf

Typisches Weihnachtsessen in Schweden

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 55 min

ZUTATEN

- 500 g Kartoffeln
- 1 Dose Appetitsild (Ansjovis)
- 2-3 Zwiebeln
- 250 ml Sahne
- 1 EL Semmelbrösel
- 2 EL Butter
- 1 EL Butter für die Form

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten.
3. Die Kartoffeln schälen und in feine Stäbchen schneiden. Zur Sseite stellen.
4. Die Ansjovis abgießen, den Sud aber auffangen. Die Ansjovis-Filets klein schneiden.
5. Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter glasig dünsten.
6. Ungefähr 1/3 der Kartoffel-Stäbchen in der Auflaufform verteilen. Jeweils die Hälfte der Zwiebeln und der Ansjovis darauf geben. Mit etwas Ansjovis-Sud beträufeln. Das Ganze noch einmal wiederholen und die restlichen Kartoffel-Stäbchen als obere Schicht in die Form geben.
7. Die Zutaten gleichmäßig mit Sahne übergießen. Mit Paniermehl bestreuen und die restliche Butter in Würfeln darauf verteilen.
8. Den Auflauf für ca. 45-50 Minuten backen. Die Oberfläche sollte goldbraun und knusprig sein.