

Bratwurst-Kartoffelstampf-Pie mit Äpfeln und Lauch

 happy-mahlzeit.com/2020/11/12/bratwurst-kartoffelstampf-pie-mit-äpfeln-und-lauch/

Zutaten für 4 Personen:

- 6 kleine grobe Bratwürstchen oder vegetarische Wurst
- 1,2 kg Kartoffeln
- 2 Äpfel
- 2 Stangen Lauch
- 1/2 Bund Thymian, 10 g
- 4 EL Mehl
- 600 ml Milch, 1,5% Fett
- 3 TL Senf
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Öl/Olivenöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser 15 Minuten garen.

Die Würste in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze rundherum bräunen. Bei vegetarischen Würsten 1 EL Olivenöl dazugeben.

Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls in 1 cm große Stücke schneiden. Die angebratene Wurst auf einen Teller legen. Lauch und Äpfel in die Pfanne geben und einen Großteil der Thymianblätter hinein zupfen. Etwas Wasser dazugießen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt 20 Minuten garen, gelegentlich umrühren.

Die Kartoffeln abgießen, mit der Hälfte des Mehls zerstampfen und abschmecken.

Eine Auflauf-Form (20x28 cm) einölen. 2/3 der Kartoffelmasse auf Boden und Rand der Form verstreichen.

Das restliche Mehl unter den Lauch rühren. Die Milch angießen, den Senf unterrühren und alles 5 Minuten eindicken lassen. Die Würste in 1 cm dicke Scheiben schneiden und einen Großteil unter den Lauch mengen. Die Lauchmasse in die Form füllen.

Den Rest der Kartoffelmasse auf einem Stück Backpapier flach drücken. Es sollte etwas größer als die Form sein. Dann vorsichtig auf die Form stürzen, das Papier abziehen, überstehene Masse entfernen und den Rand mit einer Gabel versiegeln. Die restlichen Wurstscheiben auf die Oberfläche drücken und die Pie mit 1 EL Öl bestreichen.

Im Backofen auf unterer Schiene ca. 40 Minuten backen und 5 Minuten vor Ende der Backzeit mit dem restlichen Thymian bestreuen.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamie Oliver: 7 Mal anders