



# Ungarischer Kartoffelauf Rakott Krumppli

## Zutaten(für ca. 4 Personen):

1 kg Kartoffeln  
4–5 Eier  
200 g geräucherte Wurst  
(klassische ungarische Wurst)  
200–300 ml Sauerrahm  
50 g Butter für die Form  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale kochen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

Die Eier hart kochen (ca. 10 Minuten), schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Wurst in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Die Zutaten schichten: zuerst Kartoffeln, dann Eier, Wurst, Salz, Pfeffer und etwas Sauerrahm.

Die Schichten wiederholen, bis alles aufgebraucht ist – oben sollten Kartoffeln und Sauerrahm sein.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 30–40 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Heiß servieren.

vegetarische Variante: mit Pilzen statt Wurst

**Das Rezept wurde von Emese Papp zur Verfügung gestellt.**

**Interkultureller Kochabend “Genuss mit Vielfalt”**

Amt der Bgld. Landesregierung, Referat Integration und ältere Generation,  
Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt.



# Rakott Krumpli

## Hozzávalók (kb. 4 adaghoz):

1 kg burgonya  
4–5 db tojás  
20 dkg füstölt kolbász  
2–3 dl tejföl  
5 dkg vaj vagy zsír a kenéshez  
só  
bors

## Elkészítés:

A burgonyát héjában főzd meg, majd hagyd kihűlni, hámozd meg és karikázd fel.

A tojásokat főzd keményre (kb. 10 perc), majd pucold meg és karikázd fel.

A kolbászt karikázd fel.

Egy tepsit kenj ki vajjal vagy zsírral.

Rétegezd az alapanyagokat: alulra krumpli, majd tojás, kolbász, só, bors, egy kevés tejföl.

Ezt ismételd rétegezve, amíg elfogynak az alapanyagok, a tetejére krumpli és tejföl kerüljön.

Előmelegített sütőben 180 °C-on süsd kb. 30–40 percig, amíg a teteje szépen megpirul.

Melegen tálald.

Vegetáriánus változat: A kolbász helyett gombával