

# Der Vorkoster: Herings-Kartoffel-Auflauf

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/06/04/der-vorkoster-herings-kartoffel-auflauf](https://happy-mahlzeit.com/2021/06/04/der-vorkoster-herings-kartoffel-auflauf)

## Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 8 Heringsfilets
- 80 g Butter
- 1 Tasse Paniermehl
- 125 ml Milch
- 125 ml Schmand
- 100 g geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln, einige Minuten in kochendem Wasser blanchieren und abgießen. Die Heringsfilets in Stücke schneiden. Mit einem Teil der Butter die Auflaufform buttern und mit Paniermehl ausstreuen. Abwechselnd Kartoffelscheiben und Heringsfilet schichten.

Die restliche Butter in einem Topf schmelzen, aber nicht braun werden lassen. Milch und Schmand zugeben und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Sauce über den Auflauf geben. Restliches Paniermehl und geriebenen Käse darüber streuen.

Den Auflauf bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.

Rezept: Reny Rüger

Quelle: Der Vorkoster vom 9.12.2019

Episode: Vielschichtiger Genuss aus dem Ofen – Was macht Aufläufe so beliebt?