

# Bayrischer Auflauf im Maßkrug (10l Vitavit Premium SKT)

SKT, 40 Minuten Stufe 2  
Zubereitungszeit: 1h 20 min

## Ingredients

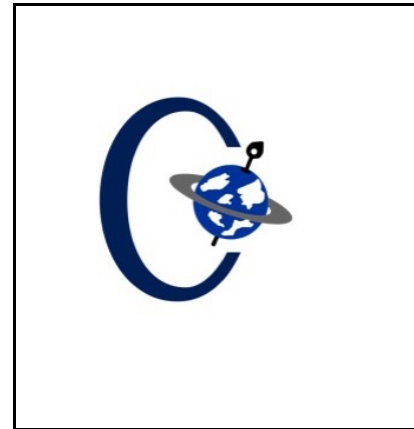
---

### *Zutaten Brezn-Mantel:*

350 g Laugenbrez'n  
225 ml Milch  
3 Eier  
100 g Zwiebel, fein gewürfelt  
80 g Butter  
10 g Natur-/Meersalz  
1 g Pfeffer aus der Mühle  
0.5 g Macis (Muskatblüte), gemahlen  
1 Bd. Peterlilie, glatt, fein geschnitten  
Backpapier  
1 Maßkrug, 1 l

### *Zutaten Füllung 1:*

350 g Leberkäs'brat, roh  
400 ml Bratensauce oder Senf



## Method

---

- 1) Brezn zerkleinern (kl. Würfel oder feine Scheiben)
  - 2) Zwiebel in etwas Butter anschwitzen, über die Breznwürfel geben. Im selben Topf die Milch erwärmen und zusammen mit den Gewürzen ebenfalls über die Knödlmasse geben. Etwas abkühlen lassen. Schließlich die Eier und fein geschnittene Petersilie zugeben und die Masse vorsichtig vermengen und 10 Minuten quellen lassen. (Es soll noch eine gewisse Struktur erkennbar, die Masse jedoch gleichmäßig feucht sein)
  - 3) Backpapierstreifen in der Größe: Höhe Maßkrug x Umfang + 10cm ausschneiden. Die Masse gleichmäßig auf dem Papier verteilen, mit einem zweiten Papier bedecken und mit einem Nudelholz gleichmäßig andrücken. Oberes Papier wieder entfernen.
  - 4) Füllung mittig aufbringen, Teigmantel einschlagen und in den Maßkrug stecken:
  - 5) ! Wichtig: Es muss ca. 1 cm Abstand zwischen dem Backpapier und der Glaswand des Kruges bestehen. (Ausdehnung der Masse)
-

**6.** 5) Im 10l SKT auf Stufe 2, 40 Minuten garen.

---

**7.** 6) Rolle entnehmen, Papier ablösen und in einer Pfanne rundherum bräunen. In Scheiben schneiden und mit Weisswurstsenf servieren.

---

**8.** Dazu passt z. B. Krautsalat und dunkles Weißbier

---

**9.** Tipp: Für kleinere Schnellkochtöpfe kleinere Bierseidel verwenden.

---

**Source: AAA (4 servings)**

---