

Sauerkraut-Auflauf

Zutaten:

- 1) 500g Pell-Kartoffeln, 200g Kochschinken, 100g Käsewürfel, 2 Äpfel, 500g Sauerkraut, 2 El Rosinen.
- 2) 1 kleine gewürfelte Zwiebel, 4 Eier, 100g Sahne, 1/8Ltr. Milch, Salz, Pfeffer, Muskat.
- 3) Butter, Schnittlauch.

Zubereitung:

Zutaten unter 1) soweit erforderlich in Würfel oder Scheiben schneiden, eine feuerfeste Form mit etwas Butter einfetten, Zutaten schichtweise einfüllen, mit einer Schicht Kraut abschließen.

Zutaten unter 2) verquirlen, würzen nach Geschmack, über dem Sauerkraut verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei Gas (200°C, Stufe 3) oder Umluft (180°C) ca. 40 Minuten garen. Herausnehmen und 3) mit ein paar Butterflöckchen und evtl. frischen Schnittlauchröllchen belegen und servieren.

Da Sauerkraut vom Grundgeschmack sehr neutral ist, lässt es sich hervorragend mit den verschiedensten Zutaten kombinieren.

Diesen Auflauf kann man statt mit Kochschinken auch mit Bockwurst, Kasseler, Hackfleisch oder Bratenresten zubereiten.

Aber auch die Verwendung von Fischfilets (Lachs, Rotbarsch etc.) ist möglich.

Für eine vegetarische Variante lässt man Fleisch oder Fisch weg, erhöht den Käseanteil und ergänzt z.B. mit einem grünen Blattsalat in Zitronendressing.

Als Würzalternativen eignen sich je nach weiterer Zutat und eigener Vorliebe z.B. Lorbeer, Wacholder, Nelken, Kümmel, Majoran, Rosmarin, Knoblauch, Wein.

