

Sauerkraut-Kartoffel-Auflauf

aus: Eriks Mixtur

4 Portionen; 2 Pers für großen Hunger, 4 Personen für kleinen Hunger und Dessert

Zutaten:

800 g Kartoffeln
500 g Sauerkraut
1 – 2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Apfel
1 -2 TL Cumin (Kreuzkümmel)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 TL Paprika, edelsüß
200 g saure Sahne, oder süße Sahne oder
Creme fraiche
3 Eier
evtl. Käse zum Überbacken, 150 g



Zubereitung:

Fettpfanne gut einfetten (Margarine)
Kartoffeln waschen und säubern
Zwiebel und Knoblauch putzen

Kartoffeln auf einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Die Fettpfanne „dachziegelartig“ mit ca. der Hälfte der Kartoffelscheiben auslegen. Darauf die ebenfalls gehobelten Zwiebeln verteilen. Gehackten oder gepressten Knoblauch zugeben. Pfeffer frisch aus der Mühle darübermahlen.

Sauerkraut mit der Schere kürzen, auf dem „Blech“ verteilen, mit Kreuzkümmel bestreuen.

Apfel (mit o. ohne Schale) in feine Scheiben schneiden, auf's „Kraut“ legen.

Die zweite „Hälfte“ Kartoffeln wieder „ziegelartig“ drüberschichten.

Saure Sahne (o.ä. nach Geschmack und Kalorienwunsch) mit den Eiern und dem Paprikapulver verquirlen, etwas Flüssigkeit zugeben (ca. 150 – 200 ml Wasser, Brühe, Milch), evtl. noch etwas Pfeffer.

Die „Sauce“ gleichmäßig über die Kartoffeln verteilen.

Bei 160°C Umluft, mittlere Schiene ca. 45 Minuten backen. Garprobe!

Tipp: 10 Minuten vor Ende der Backzeit 100 – 150 g Gouda, Bergkäse o.ä. über den Auflauf geben und zu Ende backen.

Guten Appetit!

Dazu paßt „Monello“ (trockener Rotwein, Württemberg, Schäfer-Heinrich, Heilbronn)
Ausprobiert 2.Dez.2008



Tipp: Den Auflauf mit geriebenem Bergkäse überbacken.