Sauerkraut-Kartoffel-Auflauf

Der Sauerkraut-Kartoffel-Auflauf ist ein einfaches Ofengericht und eignet sich perfekt als schmackhafte und vegetarische Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
500 g	Sauerkraut
1 EL	Butter
	Salz und Pfeffer
1 EL	Honig
250 ml	Gemüsebrühe
1 Stk.	Lorbeerblatt
750 g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
300 ml	Schlagobers (Sahne)
	Muskatnuss (frisch gerieben)

Zubereitung

1. Um einen perfekten **Sauerkraut-Kartoffel-Auflauf** zuzubereiten, die Zwiebel fein zerhacken. Das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Die Butter in einem Kochtopf schmelzen. Die Zwiebel glasig dünsten, das Sauerkraut zugeben und anbraten. Mit Honig, Salz und Pfeffer würzen und Lorbeerblatt zugeben. Mit 150 ml Gemüsebrühe aufgießen und bei mittlerer Temperatur zirka 15 Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit sollte ziemlich verdampft sein. Das Sauerkraut in eine Auflaufform (25-30 cm) geben, Lorbeerblatt entfernen.

2. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in der Form verteilen. Das Schlagobers mit der restlichen Gemüsebrühe kurz aufkochen und mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse über den Sauerkraut-Kartoffel-Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C zirka 45-50 Minuten goldgelb backen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform

Tipp

Den Sauerkraut-Kartoffel-Auflauf noch zusätzlich mit geriebenen Käse gratinieren. Das Rezept kann zudem nach Belieben mit Schinkenwürfeln oder Speck abgewandelt werden.