



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Sauerkraut-Auflauf mit Kasseler

Zutaten:

750 g	Sauerkraut, roh
4 St	Scheiben Kasseler Hals, ca. 1 cm dick
6 St	Scheiben Kochspeck, dünn geschnitten
1 St	Zwiebel, gewürfelt
1 St	großer Apfel, geschält und in feine Scheiben geschnitten
1 St	große rohe Kartoffel, fein gerieben
¼ l	Brühe
1 Schuss	trockener Weißwein
etwas Fett zum Anschwitzen	

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Den Backofen auf etwa 130 °C (Umluft) vorheizen. Die Zwiebel in heißem Fett anschwitzen. Das Sauerkraut, die Apfelscheiben und die geriebene Kartoffel dazugeben, mit Brühe und Wein ablöschen. Alles in eine Auflaufform geben, die Kasseler Scheiben auflegen, etwas Sauerkraut über das Fleisch ziehen und mit dem Kochspeck eindecken.

Im heißen Ofen für ca. 2 Std. garen.

Beilagen Empfehlung: Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei