Rezept

Sauerkraut-Kartoffel-Gratin

Ein Rezept von Sauerkraut-Kartoffel-Gratin, am 05.05.2024

Zutaten

600 g	Sauerkraut
1	roter Apfel
	Salz
3 TL	flüssiger Honig
1	Lorbeerblatt
250 g	Sahne
8 Zweige	Thymian
1	Zwiebel
2 EL	Butter + Butter für die Form
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250 ml	Gemüsebrühe
800 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
1	Vinschgauer (ca. 00 g; ersatzweise anderes Roggen-Sauerteig-Brötchen)
100 g	Emmentaler

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Das Sauerkraut in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Apfel waschen, abtrocknen und vierteln. Die Apfelviertel entkernen und längs in dünne Spalten schneiden.

2. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das Sauerkraut dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. andünsten. Mit Salz, Pfeffer und 2 TL Honig würzen. 150 ml Brühe mit den Apfelstücken und dem Lorbeerblatt hinzufügen. Aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

3. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln schälen und kurz waschen, dann in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Sauerkraut mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken, das Lorbeerblatt entfernen.

4. Das Sauerkraut in einer gefetteten Auflaufform (ca. 20 × 30 cm) verteilen. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig auf das Sauerkraut setzen. Sahne und übrige Brühe (100 ml) aufkochen, salzen und pfeffern und über die Kartoffelscheiben gießen. Alles im Ofen (Mitte) in 35-40 Min. goldbraun backen.

5. In der Zwischenzeit das Vinschgauer aufschneiden, auf dem Toaster rösten, abkühlen lassen und im Blitzhacker fein reiben. Thymian waschen und gut trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und bis auf einen kleinen Rest fein hacken. Den Emmentaler reiben und mit den Brotbröseln und dem Thymian mischen. Die Bröselmischung nach ca. 20 Min. Backzeit auf dem Gratin verteilen. Die restliche Butter (1 EL) in Flöckchen darauf verteilen. Das Gratin fertig backen und mit den übrigen Thymianblättchen bestreut servieren.