Rezept

Sauerkrautauflauf mit Kassler

Ein Rezept von Sauerkrautauflauf mit Kassler, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg	festkochene Kartoffeln
2	Zwiebeln
2 EL	Schweineschmalz
1/2 TL	Chilipulver
300 g	gegartes Kassler (ohne Knochen)
	Pfeffer
150 g	Frühstücksspeck (in dünnen Scheiben, Bacon)
	Salz
1 TL	Kümmelsamen
750 g	Sauerkraut (frisch oder aus der Dose)
1-2 TL	Zucker
2	Kabanossi (je ca 50 g)
200 g	Crème fraîche
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. In einem Topf in ausreichend Salzwasser 3-4 Min. bei großer Hitze sprudelnd kochen lassen, dann in ein Sieb gießen.

2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein würfeln, den Kümmel grob hacken. Das Schmalz in einem Topf schmelzen, darin die Zwiebeln goldgelb andünsten. Sauerkraut leicht ausdrücken, dazugeben, mit Kümmel, Chili und Zucker würzen, unter Rühren 1-2 Min. dünsten. Kassler klein würfeln, Kabanossi in Scheiben schneiden, beides mit dem Kraut mischen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen, eine große Auflaufform mit Butter einfetten. Form dünn mit Kartoffeln auslegen, leicht salzen und pfeffern, die Hälfte des Krauts darauf verteilen. So weiter einschichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, mit Kartoffeln enden. Die Form mit Backpapier abdecken und den Auflauf im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 50 Min. garen. Herausnehmen, Papier entfernen, Crème fraîche auf dem Auflauf verteilen und mit Speckscheiben belegen. Im Ofen weitere 35-40 Min. garen.