Rezept

Sauerkrautauflauf mit Prosecco

Ein Rezept von Sauerkrautauflauf mit Prosecco, am 27.04.2024

Zutaten

300 g	vorwiegend fest kochende Kartoffeln
2	Zwiebeln
2 EL	Öl
400 ml	Prosecco
100 g	Sahne
	Salz
150 g	kleine kernlose Weintrauben
150 g	Emmentaler, gerieben
500 g	Sauerkraut (frisch oder aus der Dose)
200 g	Räuchertofu
1 EL	Butter
1 EL	Zucker
100 g	Crème fraîche
	Pfeffer
2	Äpfel
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale in reichlich kochendem Wasser in ca. 20 Min. gar kochen. Inzwischen das Sauerkraut abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Tofu zerbröckeln, in dem Öl leicht knusprig braten, herausnehmen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen, die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig braten.

2. Das Sauerkraut auspressen und zu den Zwiebelwürfeln geben. 200 ml Prosecco und den Zucker dazugeben und bei starker Hitze ca. 5 Min. offen kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Nochmals 100 ml Prosecco dazugeben und alles bei mittlerer Hitze weitere 10 Min. offen leise kochen lassen.

3. Für den Guss die Sahne und die Crème fraîche mit dem restlichen Prosecco verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Trauben von den Stielen zupfen und waschen. Die Äpfel halbieren und die Kerngehäuse entfernen, die Äpfel nach Belieben schälen. Die Hälften in Würfel schneiden und mit den Trauben und dem Tofu unter das Sauerkraut mischen. Mit Salz abschmecken.

5. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine feuerfeste Form fetten. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in die Form geben. Die Sauerkrautmischung darauf verteilen. Den Guss darüber geben und ein wenig untermischen. Den Auflauf im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Dann mit dem Käse bestreuen. Die Temperatur auf 180° (Umluft 160°) reduzieren und den Auflauf nochmals ca. 20 Min. backen, bis der Käse leicht gebräunt ist.