

Rezept

Kasseler-Auflauf mit Sauerkraut und Kartoffeln

Ein Rezept von Kasseler-Auflauf mit Sauerkraut und Kartoffeln, am 19.04.2024

Zutaten

1 Dose Sauerkraut (850 ml)	1 kg Kasselerhacken (ohne Knochen)
3 große Kartoffeln (ca. 950 g)	150 g süßer Senf
Salz	Pfeffer
4 Eier (M)	200 g Sahne
200 ml Milch	150 g Gruyère

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal, 17 g F, 21 g EW, 32 g KH

Zubereitung

1. Sauerkraut abtropfen lassen. Kasseler trocken tupfen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, große Scheiben halbieren. Kartoffeln schälen und längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Fleisch mit 100 g Senf bestreichen und je 1 Kartoffelscheibe darauflegen, salzen und pfeffern. Sauerkraut auf einem tiefen Backblech verteilen. Kasseler-Kartoffel-Stapel dachziegelartig daraufsetzen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Eier, Sahne, Milch und übrigen Senf (50 g) verquirlen, salzen, pfeffern und über die Zutaten gießen. Den Käse grob raspeln und darüberstreuen. Den Auflauf im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen.