

## Rezept

# Sauerkraut-Auflauf mit Kartoffeln

Ein Rezept von Sauerkraut-Auflauf mit Kartoffeln, am 18.12.2025

## Zutaten

|               |                                       |                           |
|---------------|---------------------------------------|---------------------------|
| <b>800 g</b>  | Kartoffeln                            | Salz                      |
| <b>400 g</b>  | ausgelöstes Kasselerkotelett          | <b>2</b> säuerliche Äpfel |
| <b>1 Dose</b> | Sauerkraut (550 g)                    | <b>1</b> Ei               |
| <b>250 g</b>  | Schmand (oder stichfeste saure Sahne) | <b>2 EL</b> süßer Senf    |
|               | schwarzer Pfeffer                     | Fett für die Form         |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in ausreichend Salzwasser ca. 5 Min. kochen lassen. Anschließend abtropfen lassen.
2. Das Kasseler ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls würfeln. Das Sauerkraut mit einer Gabel auflockern.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ei, Schmand und Senf verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform fetten. Je die Hälfte Kartoffeln, Sauerkraut, Kasseler und Äpfel einschichten. Vorgang wiederholen. Schmandguss darüber verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. garen.