

Rezept

Sauerkraut-Auflauf mit Kartoffeln

Ein Rezept von Sauerkraut-Auflauf mit Kartoffeln, am 10.05.2026

Zutaten

800 g Kartoffeln	Salz
400 g ausgelöstes Kasselerkotelett	2 säuerliche Äpfel
1 Dose Sauerkraut (550 g)	1 Ei
250 g Schmand (oder stichfeste saure Sahne)	2 EL 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.