Rezept

Sauerkraut-Auflauf mit Kasseler

Ein Rezept von Sauerkraut-Auflauf mit Kasseler, am 29.05.2025

Zutaten

2	Zwiebeln
1 EL	Rapsöl
1/2 l	Milch
1 EL	Schnittlauchröllchen
	Pfeffer
500 g	mehlig kochende Kartoffeln
	Butter für die Form
300 g	vorgegartes Kasseler
3	Eier
1 Prise	gemahlener Kümmel
	Salz
500 g	Sauerkraut (Dose)
100 g	mittelalter Gouda

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Kasseler in ca. 1 ½ cm große Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin in ca. 3 Min. glasig dünsten. Kasselerwürfel zugeben und 2 Min. mitbraten.

2. Ofen auf 190° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten.

3. Die Eier mit Milch, Kümmel, Schnittlauchröllchen, Salz und Pfeffer verquirlen.

4. Sauerkraut auspressen und salzen. Kartoffeln waschen, schälen, in 2 mm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern.

5. Jeweils die Hälfte Kartoffeln und Sauerkraut abwechselnd in die Auflaufform schichten. Kasseler als Mittelschicht darauf geben. Die übrigen Kartoffeln und den Rest Sauerkraut darauf schichten. Mit Kartoffeln enden.

6. Den Käse reiben und darüber streuen und mit Eiermilch begießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 45 Min. backen.