

Kochen mit Klaus

Sauerkraut-Auflauf mit Kasseler

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 500 g Sauerkraut, 2 TL Brühe, 1 EL Bratensaft, 1 Lorbeerblatt, Maggi,
- Kümmel, fl. Süßstoff, 700 g Kasseler-Nacken, 200 g ger. Bauchspeck
- 3 Zwiebeln, 750 g Kartoffeln, Öl, Pfeffer, Salz, Muskat, 4 Eier,
- 450 ml Milch, 2 EL TK Petersilie, 200 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

1. Am Vortag 150 ml Wasser mit Kraut, Brühe, 2 TL Kümmel, Bratensaft, Maggi u. Lorbeerblatt in einen Topf geben u. kochen lassen, bis das Wasser verdampft ist. Am Ende mit Süßstoff abschmecken.



2. Kasseler grob u. Zwiebeln fein würfeln. Speck in Streifen schneiden. Kartoffeln grob würfeln u. ca. 15 Min. in heißem Salzwasser garen.



3. Speck in etwas Öl knusprig auslassen, herausnehmen. Kasseler im Bratenfett braun braten. (Austretenden Saft abschütten u. aufheben). Zwiebeln zugeben u. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Kartoffeln, Speck u. Saft unterheben. Erst Kraut, dann Petersilie unterheben u. alles in eine große Auflaufform geben.



4. Eier mit Milch, Salz, Pfeffer u. 1 TL gemahlene Kümmel verrühren u. über den Auflauf gießen. Mit Käse bestreuen u. bei 200°C ca. 30-40 Min. gratinieren.

Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen, lecker!

