

Sauerkraut-Apfel-Auflauf



Zutaten:

1kg mehligkochende Kartoffeln, Salz, 250ml Milch, 100g Butter, Pfeffer, Muskat, 2 Gemüsezwiebeln, 500g Sauerkraut, 150ml Apfelsaft, 2 Lorbeerblätter, 2 Äpfel, 3 Scheiben Toastbrot, 3 Stiele Thymian, ½ El Paprikapulver (geräuchertes)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser in 25-30 Minuten weich garen. Abgießen und zurück in den Topf geben. Milch und 40 g Butter zugeben und mit dem Kartoffelstampfer zu Brei stampfen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen.

Inzwischen die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. 1/4 der Zwiebeln mit 20 g Butter in einen Topf geben und glasig dünsten. Sauerkraut in ein Sieb geben, abtropfen lassen, mit einer Kelle gut ausdrücken und zu den Zwiebeln geben. Apfelsaft und Lorbeer zugeben und zugedeckt 15 Minuten bei milder Hitze schmoren. Äpfel vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten zum Sauerkraut geben und offen weitere 5 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauerkraut-Apfel-Mischung in eine Auflaufform geben und mit dem Kartoffelstampf bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten backen.

Restliche Zwiebeln in der restlichen Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in 15 Minuten goldbraun braten. Toastbrot im Blitzhacker grob zerkleinern. Thymianblättchen von den Stielen zupfen.

Paprikapulver und Thymianblättchen zu den Zwiebeln geben und unterrühren. Toastbrösel untermengen und kurz bei starker Hitze rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel-Brösel-Mischung auf dem Auflauf verteilen und weitere 8 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen 😊