

SAUERKRAUTGRATIN MIT BRATÄPFELN

4 PERSONEN

Kartoffelstampfer

ZUTATEN

SAUERKRAUT

- 250 g Sauerkraut, roh, gewaschen, gut ausgedrückt
- 1 El Bratbutter
- 1 Schalotte, gross, geschält, fein gehackt
- Wenig Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- Einige Wacholderbeeren
- 1 dl Riesling
- Fleur de Sel

KARTOFFELSTOCK

- 600 g Kartoffeln, mehlig kochende, geschält, geviertelt
- 2,5 dl Rahm
- 100 g Butter
- Salz

BRATÄPFEL

- 4 Äpfel, gross, z. B. Boskop, entkernt, geachtelt
- Wenig Zucker
- Butterflocken
- Butter zum Ausbuttern der Form

ZUBEREITUNG

SAUERKRAUT – VORBEREITEN

Die Schalotten in der Bratbutter anziehen lassen und mit Zucker karamellisieren. Das Sauerkraut zerpfücken, zu den Schalotten geben und mit den Lorbeerblättern und den Wacholderbeeren gut mischen. Mit dem Riesling ablöschen. Mit Fleur de Sel abschmecken und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist.

KARTOFFELSTOCK – VORBEREITEN

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und das Wasser abgiessen. Die Kartoffeln trockendämpfen, mit einem Kartoffelstampfer pürieren und mit dem Halbrahm und der Butter zu einem weichen Püree verarbeiten. Bei Bedarf ein wenig Milch hinzugeben und mit Fleur de Sel abschmecken.

FERTIGSTELLEN

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Form mit Butter einfetten und den Kartoffelstock hineingeben. Das Sauerkraut gleichmässig auf dem Kartoffelstock verteilen und mit den Apfelstücken belegen. Die Apfelstücke leicht zuckern und mit Butterflocken belegen. Die Form in den Ofen schieben und nach 15 Minuten die Grillfunktion aktivieren, um die Äpfel zu karamellisieren.

Rezept von Ursula Egli und Marion Michels

