

Elsässer Kartoffelauflauf mit Rieslings-Sauerkraut und Äpfeln



- **Küche:** Französisch, Italienisch
- **Gang:** Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein Auflauf lässt sich prima für die ganze Familie vorbereiten und ist im Handumdrehen fertig. Außerdem sind Aufläufe ein besonders gut geeignetes Gericht für die kalten Jahreszeiten, da eine warme, sättigende Mahlzeit immer sehr willkommen ist an kalten Tagen. Diese Variante lässt sich besonders gut im Herbst zubereiten, da sie die leckeren herbstlichen Äpfel enthält.

Eigentlich ist der Elsässer Kartoffelauflauf mit Sauerkraut und Äpfeln ein vegetarisches Gericht, mit leckerer knuspriger Kruste. Man kann aber prima Kasseler - oder gekochte Schinkenwürfel oder ein paar Scheiben Mettwurst unter mischen, ein herzhaftes Gericht für jeden Tag.

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, geschält, gewürfelt
- 250 ml heiße Milch
- 100 g Butter
- 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 450 g gutes, mildes Weinsauerkraut
- 300 g säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, in Spalten
- 150 ml Elsässer Riesling
- 2 - 3 Scheiben Toastbrot gebrösel
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Stiele Thymian, gezupft
- 1/2 EL Piment
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hälfte der Zwiebeln in etwas Butter glasig anschwitzen und das Weinsauerkraut dazu geben. Mit dem Riesling aufgießen, Lorbeer und Piment in einem Teebeutel dazu geben, zunächst ca. 15 min. köcheln lassen. Dann die Apfelspalten dazu geben, 5 - 6 min. weiter kochen. Wenn gewünscht jetzt die Mettwurstscheiben oder Kasseler oder Schinkenwürfel zufügen.

Schritt2

Die Kartoffeln 25 min. in Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Zerstampfen, salzen und etwas Muskatnuss darüber reiben und mit dem Kochlöffel nicht mit dem Schneebesen) die Butter und die heiße Milch verrühren, nach schmecken.

Schritt3

Das Sauerkraut als erste Schicht in die Auflaufform geben, darüber das Kartoffel Püree streichen. Den Backofen auf 180 ° C vor heizen.

Schritt4

Die restlichen Zwiebeln mit den Toastbröseln in einer Stielpfanne mit Butter goldbraun anrösten. Die Thymianblättchen dazu geben, salzen, pfeffern und über der obersten Schicht verteilen. Ca. 8 min. auf der obersten Schiene überbacken.

Rezeptart: Gemüsegerichte, Kleine Gerichte, Vegetarisch **Zutaten:** Apfel, Butter, Kartoffel, Milch, Riesling, Sauerkraut, Thymian, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elsaesser-kartoffelauf- mit-rieslings-sauerkraut-und->

äpfeln/