

Sauerkrautgratin mit Kartoffeln und Äpfel



Zutaten

- 1 Stück Zwiebel, mittel
- 150 g Bratspecktranchen, mager
- 2 Stück Apfel, gross, säuerlich
- 2 Esslöffel Butter
- 700 g Sauerkraut, gekocht, auch Reste
- 500 g Kartoffeln, mehligkochend
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 2.5 dl Gemüsebouillon, oder Hühnerbouillon
- 50 g Gruyère, gerieben
- 1 dl Rahm

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Bratspecktranchen in Streifen schneiden.
2. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und die Früchte in gut 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne in der heissen Butter 2-3 Minuten braten. Herausnehmen und beiseite stellen.
3. Im Bratensatz die Speckstreifen langsam knusprig braten. Die Zwiebel beifügen und kurz mitrösten. Beiseite stellen.
4. Eine Gratinform grosszügig ausbuttern. Das Sauerkraut darin verteilen. Die Speck-Zwiebel-Mischung sowie die gedünsteten Apfelschnitze darüber geben.

5. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ziegelartig in die Form schichten und mit wenig Salz, jedoch reichlich Pfeffer würzen. Die Bouillon darübergeben. Alles mit dem Käse bestreuen und mit dem Rahm beträufeln.

6. Den Gratin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 40-45 Minuten backen.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Zutaten vierteln, jedoch 1/2 dl Rahm verwenden.

(Quelle:wildeisen.ch)