

Gebackene Sauerkraut-Kartoffeln mit Kabanossi

Zutaten für 4 Personen

1 Dose Mildessa Mildes Weinsauerkraut (580ml)
1 Zwiebel
2 EL Pflanzenöl
ca. 100 ml Brühe
1 Lorbeerblatt
1 Wacholderbeere
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
600 g kleine, gekochte Kartoffeln
200 g Kabanossi
Fett für die Form

Für den Guss:

200 g Schmand
300 ml Sahne
4 Eier
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver
2 Prisen Kümmel, gemahlen
40 g Butter
1 EL Schnittlauchröllchen



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Garzeit: ca. 40-45 Minuten

Nährwerte pro Portion

Kilojoule / Kilokalorien: 3574 / 853

Eiweiß: 23,1 g, Fett: 69,6 g, Kohlenhydrate: 30,8 g

Zubereitung:

Schritt 1: Der Anfang

Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und in erhitztem Öl anbraten. Sauerkraut dazugeben und andünsten. Brühe und Gewürze zufügen, aufkochen und abgedeckt ca. 15 Minuten garen.

Schritt 2: Gratinform füllen

Kartoffeln und Kabanossi in Scheiben schneiden und mit dem Sauerkraut fächerartig in eine gefettete Gratinform (ca. 25 x 30 cm) schichten.

Schritt 3: Die Sauerkraut-Kartoffeln fertigstellen und im Ofen garen

Schmand, Sahne und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel würzen und über den Gratin gießen. Butter in Flöckchen zerteilen, Gratin damit belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 40-45 Minuten goldbraun garen.

Schritt 4: Der letzte Schliff

Schnittlauch überstreuen und servieren.

Verwendete Produkte:

