

Sauerkraut- Kartoffel- Gratin

Rezept ist für 8 Personen, p.P 4 SmartPoint Punkte

Zutaten:

1000 g frisches Sauerkraut, 1000 g Kartoffeln (für das Kartoffelpüree)

1 Apfel, 1 Zwiebel, 1TL Rapsöl, 150 g mageren Katenschinken

600 g Gemüsebrühe, 30 g frisch geriebenen Parmesankäse

50 ml Milch 1,5% Fett + 1 EL Margarine + Muskatnuss und Salz für den Kartoffelpüree

Zubereitung im Thermomix:

Den Apfel mit der Zwiebel 3Sek/Stufe 5 zerkleinern.

Rapsöl und den Katenschinken zugeben und 3Min/Varoma/Stufe 2 Linkslauf

Dann das Sauerkraut und die Brühe zugeben und für 30 Min/100 Grad/Linkslauf/ Stufe 2 fertig garen.

Zubereitung in der Kenwood CC Gourmet:

Als erstes das Rührelement einsetzen.

Den Apfel und die Zwiebel mit dem Superhacker oder mit dem Multizerkleinerer zerkleinern.

Das Rapsöl in den Topf geben und auf 100 Grad erhitzen, dann den Katenschinken mit dem Apfel und der Zwiebel zugeben und 2,5 Min auf 140 Grad, Stufe 1 erhitzen.

Nun das Rührelement durch den K-Haken ersetzen und das Sauerkraut und die Brühe zugeben und für 30 Min/100 Grad Stufe 1 fertig garen.

Dann für beide gleich:

In der Zwischenzeit die Kartoffel garen und daraus Stampfkartoffeln machen.

Die große Ofenhexe (Auflaufform) etwas einfetten und als erstes das abgetropfte Sauerkraut reingeben. Dann den Kartoffelpüree drüber verteilen und als Abschluss den geriebenen Käse drüber geben.

Alles für ca. 25 Min in den auf 230 Grad O/U Hitze vorgeheizten Backofen geben.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺