



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Sauerkrautgratin

Rezept für 4 Personen als Hauptmahlzeit. Das Sauerkrautgratin kann vorbereitet werden. Diesen Gratin assen wir das erste Mal bei unseren Freunden aus Deutschland. Einfach vorzubereiten.

Zutaten

800g	mehlig kochende Kartoffeln
1TL	Salz
1EI	Butter
	Muskatnuss gehmahlen
	Gewürzsalz*
500g	Sauerkraut
½ dl	Apfelessig*
1Liter	starke Gemüseboullion*
500g	Rollschinken (alternativ auch Rippli)
2 Becher	Saurer-Halbrahm oder Sauerrahm

Sauerkraut in einer beschichteten Pfanne anbraten mit Essig und Boullion ablöschen. Das Rippli auf den Sauerkraut legen und beides zugedeckt gar kochen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln (geschält und geschnitten) im Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln abschütten und in eine bebutterte Gratinform passieren (durchs Passe-vite drehen oder durch den Stamper pressen). Kartoffeln in der Gratinform verteilen. Butter in Stücken über die Kartoffeln verteilen und unter die Kartoffeln heben, mit Muskatnuss und Gewürzsalz abschmecken.

Das gekochte Rollschinkli in ca. 1cm grosse Stücke schneiden und über den Kartoffeln verteilen. Den abgeschütteten Sauerkraut darauf verteilen und den Becher Saurer Halbrahm gleichmässig auf dem Sauerkraut verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190° 20-30 Minuten überbacken.

* Diese Zutaten sind im Mühlenladen erhältlich