

Super Kohl – super cool !

Sauerkrautauflauf mit Käse

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

3 Schalotten
150 g Frühstücksspeck
200 g Sauerkraut aus d. Dose
2 El Kräuter, gehackt
3 El trockenen Weißwein
250 g süße Sahne
Salz u. Pfeffer
100 g altbackenes Weißbrot
3 Eier
150 g Hartkäse (z. B. Emmentaler)
Butter für die Form
3 El Butterflocken

EIN REZEPT VON:

Sonja Carlsson

AUS:

Kohl saisonfrisch

TIPPS:

Dazu passen super Schupfnudeln.

Rezept für 4 Personen

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und klein schneiden. Den Frühstücksspeck fein würfeln und kurz anbraten. Das Sauerkraut, die Kräuter, den Wein sowie 125 g Sahne dazugeben und alles gut umrühren; mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei geringer Hitze 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Das Weißbrot in Würfel schneiden. Die Eier trennen und die Eigelbe mit der restlichen Sahne verquirlen, darin das Weißbrot einweichen.

Den Käse würfeln, zum Weißbrot geben und alles unter das erkaltete Sauerkraut rühren. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter das Sauerkraut ziehen.

Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten, die Masse einfüllen und die Butterflöckchen darauf verteilen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf mittlere Schiene 30 Minuten überbacken.