

# Sauerkraut-Kartoffel-Auflauf

aus: *Erikas Mixtur*

*4 Portionen; 2 Pers für großen Hunger, 4 Personen für kleinen Hunger und Dessert*

## Zutaten:

800 g Kartoffeln  
500 g Sauerkraut  
1 – 2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 Apfel  
1 -2 TL Cumin (Kreuzkümmel)  
schwarzen Pfeffer aus der Mühle  
2 TL Paprika, edelsüß  
200 g saure Sahne, oder süße Sahne oder  
Crème fraîche  
3 Eier  
evtl. Käse zum Überbacken, 150 g



## Zubereitung:

Fettpfanne gut einfetten (Margarine)  
Kartoffeln waschen und säubern  
Zwiebel und Knoblauch putzen

Kartoffeln auf einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Die Fettpfanne „dachziegelartig“ mit ca. der Hälfte der Kartoffelscheiben auslegen. Darüber die ebenfalls gehobelten Zwiebeln verteilen. Gehackten oder gepressten Knoblauch zugeben. Pfeffer frisch aus der Mühle drübermahlen.

Sauerkraut mit der Schere kürzen, auf dem „Blech“ verteilen, mit Kreuzkümmel bestreuen.

Apfel (mit o. ohne Schale) in feine Scheiben schneiden, auf's „Kraut“ legen.

Die zweite „Hälfte“ Kartoffeln wieder „ziegelartig“ drüberschichten.

Saure Sahne (o.ä. nach Geschmack und Kalorienwunsch) mit den Eiern und dem Paprikapulver verquirlen, etwas Flüssigkeit zugeben (ca. 150 – 200 ml Wasser, Brühe, Milch), evtl. noch etwas Pfeffer.

Die „Sauce“ gleichmäßig über die Kartoffeln verteilen.

Bei 160°C Umluft, mittlere Schiene ca. 45 Minuten backen. Garprobe!

Tipp: 10 Minuten vor Ende der Backzeit 100 – 150 g Goude, Bergkäse o.ä. über den Auflauf geben und zu Ende backen.

Guten Appetit!

Dazu paßt „Monello“ (trockener Rotwein, Württemberg, Schäfer-Heinrich, Heilbronn)  
Ausprobiert 2.Dez.2008



**Tipp:** Den Auflauf mit geriebenem Bergkäse überbacken.