



Saftiges Kassler-Gratin

mit Sauerkraut und Apfel



30-40min



2 Personen

Es gibt Kassler mit Sauerkraut und Kartoffeln. Aber nicht wie gewohnt, sondern geschichtet in einem Auflauf und überbacken mit einer Kruste aus Kartoffelbrei. Als kleines Special haben wir Apfel gebraten und unter den Klassiker gemischt. Das ist mehr als lecker!

Was du von uns bekommst

- mehligkochende Kartoffeln
- Apfel
- Zwiebel
- Kasslerlachs
- Spreewälder Sauerkraut
- Butter

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Kochtopf
- Auflaufform
- Backofen mit Grillfunktion
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 630kcal



1. Kartoffeln kochen

Backofen auf 200°C Grill vorheizen. Die Kartoffeln schälen, vierteln, waschen und in einen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser geben. Zum Kochen bringen und ca. 15Min. leicht köchelnd weich garen.



4. Kartoffeln stampfen

Sobald die Kartoffeln weich sind, das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit Butter zu einem Püree stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Gemüse vorbereiten

Inzwischen Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.



5. Kassler vorbereiten

Kassler nebeneinander in eine Auflaufform legen.



3. Gemüse anbraten

Topf mit 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Zwiebel ca. 2-3Min glasig anschwitzen, Äpfel zugeben, ca. 2Min. mitbraten. Zum Schluss Sauerkraut unterheben, einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Gratin backen

Die Sauerkraut-Mischung auf das Kassler geben und den Kartoffelstampf darüber verteilen. Im Backofen ca. 20-30Min. goldbraun backen. Auf Tellern anrichten und servieren.