

## 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!

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

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

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

**Allergene**  
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 630kcal



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.



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



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



Kassler nebeneinander in eine Auflaufform legen.



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.



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