

Saftiges Kassler-Gratin

mit Sauerkraut und Apfel



30-40min



3-4 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
- Spreewälder Sauerkraut
- Kasslerlachs
- 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 690kcal



1. Kartoffeln kochen

Ofen auf 200°C Grill vorheizen. Kartoffeln schälen, vierteln, in einen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser geben. Zum Kochen bringen und ca. 15Min. leicht köchelnd weich kochen. Schneller: Kartoffeln samt Schale kochen, und in Schritt 5 samt Schale stampfen.



4. Kassler vorbereiten

Kasslerscheiben nebeneinander in eine Auflaufform legen.



2. Gemüse vorbereiten

Inzwischen Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.



5. Kartoffeln stampfen

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



3. Gemüse anschwitzen

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



6. Gratin fertigstellen

Zum Schluss die Sauerkraut-Mischung auf die Kasslerscheiben geben, den Kartoffelstampf darüber verteilen und im Backofen ca. 20-30Min. goldbraun backen.