



Herzhafter Kasslerauflauf mit Kartoffelkruste

mit Sauerkraut und Gemüse



30-40min



3-4 Personen

Eine Spezialität von Dinnerly ist es, klassischen Gerichten einen neuen Anstrich zu verpassen. Heute haben wir uns Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree vorgenommen: Der Kassler wird gewürfelt, das Sauerkraut mit Lauch und Karotten ergänzt und beides kommt als Auflauf unter eine Kartoffelhaube – die ist allerdings nicht aus Püree, sondern besteht aus zarten Scheiben. Sieht schick aus, schmeckt klassisch deftig!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Stangen Lauch
- 2 Karotten
- 2 Packungen Kasslerlachs
- 1kg Weinsauerkraut
- 2 Becher Crème fraîche ¹
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 698kcal, Fett 33.7g, Kohlenhydrate 57.8g, Eiweiß 29.7g



1. Kartoffeln kochen

Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** in sehr dünne Scheiben schneiden (siehe Schritt 6) und im kochenden Wasser 5–7Min. knapp gar kochen, in ein Sieb abgießen.



4. Auflauf zubereiten

Das **Sauerkraut** in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, das **Sauerkraut** zugeben und unterheben. Die **Crème fraîche** und ca. 4EL Wasser unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Mischung** in eine große Auflaufform (oder zwei mittlere Auflaufformen) füllen.



2. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und in 0,5–1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und grob würfeln.



5. Auflauf backen

Die **Kartoffeln** als Schicht über der gesamten **Mischung** ausbreiten. 2EL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer darüber verteilen und den **Auflauf** auf der oberen Schiene im Ofen ca. 15Min. backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun sind und die Füllung köchelt. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.



3. Gemüse anbraten

Den **Lauch**, die **Karotten** und den Knoblauch in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze für 2–3Min unter häufigem Rühren anbraten, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Kassler** in 1,5–2cm große Würfel schneiden, in die Pfanne zugeben und weitere 3–4Min. braten.



6. Scheiben schneiden

Heute haben wir gleich zwei Tipps, wie das Kartoffelschneiden besonders gut gelingt. Falls man eine Mandoline besitzt, kann man die Kartoffeln einfach damit in dünne Scheiben hobeln. Ansonsten funktioniert dieser Trick: Von der langen Seite der Kartoffel eine dünne Scheibe abschneiden und die Kartoffel auf die Schnittfläche legen – so liegt sie stabil und rutscht beim Schneiden nicht weg.