

Kasseler-Auflauf mit Sauerkraut und Kartoffeln

Für 2 Portionen:

4 Stk Kasseler-Lachse	400 g Kartoffeln	2 Zwiebeln, rot
1 Bund Petersilie	500 g Sauerkraut	200 ml Sahne
100 ml Milch	2 El Süßer Senf	1 Ei
100 g Cheddar	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Kartoffeln abwaschen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und achteln. Petersilie feinhacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Kartoffeln darin 10 Min. leicht braten. Gelegentlich wenden. Zwiebeln hinzugeben und 5 Min weiterbraten. Petersilie hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Anschließend in einer passenden Auflaufform gleichmäßig verteilen. Kartoffel-Zwiebel-Mix auf dem Sauerkraut verteilen.

Kasseler Lachse halbieren und zwischen die Kartoffeln stecken.

Sahne, Milch, Süßer Senf, Ei und etwas Salz, Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Anschließend über den Auflauf gießen.

Cheddar gleichmäßig auf dem Auflauf verteilen.

Auflauf im Ofen 20 Min. backen. Anschließend servieren.

Christoph Rüffer am 13. Februar 2026