

Sauerkraut-Auflauf, Kartoffel-Püree, Kasseler, Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

400 g Kartoffeln	1 EL Butter	4 EL Milch
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Sauerkraut:

250 g Sauerkraut	1 Zwiebel	50 g Speckwürfel
2 EL Butterschmalz	1 Lorbeerblatt	2 Nelken
2 Wacholderbeeren	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für Fleisch und Sauce:

2 Scheiben Kasseler	100 ml Sahne	Butterschmalz
---------------------	--------------	---------------

Für die Sauce:

1 TL Stärke	Salz	Pfeffer
-------------	------	---------

Für die Kruste:

20 g Paniermehl	20 rote Weintrauben	2 EL Butter
-----------------	---------------------	-------------

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden und garen. Nach ca. 20-30 Minuten abgießen und ausdampfen.

Butter, Milch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben, die heißen Kartoffeln drauf geben und zu einem Püree verrühren.

Für das Sauerkraut:

Zwiebel abziehen und kleinschneiden. In einem Topf mit Schmalz die Zwiebel und Speckwürfel auf mittlerer Temperatur anbraten. Zucker einrühren und etwas karamellisieren lassen.

Das Sauerkraut und die Gewürze dazu geben und ca. 10-15 Minuten schmoren lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für Fleisch und Sauce:

Kasseler kurz von beiden Seiten in der Pfanne in Butterschmalz anbraten, Sahne und Weißwein eingießen und Fleisch bei niedriger Temperatur ca. 15 Minuten darin ziehen lassen.

Für die Sauce:

Fleisch aus der Pfanne nehmen. Sauce aus der Pfanne einreduzieren lassen und ggf. mit Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kruste:

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Auf dem Boden das Sauerkraut verteilen, darüber das Kartoffelpüree glattstreichen. Auf das Kartoffelpüree erst das Paniermehl, dann die halbierten Weintrauben und dann die Butterflöckchen geben. Auflauf im Ofen bei Grilltemperatur für ca. 5 Minuten überbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Utrecht am 24. Februar 2020