



Backkartoffeln auf Sauerkraut

Rezept von Olaf Kosert

ZUTATEN

Für 4 Portionen

800 g Kartoffeln (festkochend)
1 Glas Sauerkraut (680g)
150 g Zwiebeln
2 Äpfel
100 g Speckwürfel
2 EL Butterschmalz
60 g Butter
2 EL Semmelbrösel
300 ml Apfelsaft
1 TL Kümmel
2 kleine Lorbeerblätter



ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Äpfel schälen. Zwiebeln halbieren, vierteln, in dünne Streifen schneiden. Äpfel achteln, in Stücke schneiden.

Speck mit Butterschmalz in Pfanne auslassen, Zwiebeln dazu, ca. 5 min bei mittlerer Hitze dünsten, Äpfel dazu, ca. 3 min mitbraten. mit Salz, zerstoßenem Kümmel und Pfeffer würzen.

Sauerkraut dazugeben, kurz erwärmen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Zwei kleine Lorbeerblätter in eine Auflaufform legen und das Sauerkraut darüber geben. Apfelsaft dazu gießen.

Kartoffeln mit Schale waschen und abtrocknen.

Zwischen zwei Esstäbchen legen und fächerartig einschneiden aber nicht durchtrennen (das verhindern die Stäbchen).

Butter erwärmen, bis sie flüssig ist. Fächerkartoffeln mit der Hälfte der Butter bepinseln und salzen. Mit der Schnittfläche nach oben auf das Sauerkraut legen.

Bei 190 Grad Ober- und Unterhitze ca. 50 min backen. Nach 30 min Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, nochmal mit Butter bepinseln und mit Semmelbrösel bestreuen. Weitere 30 min goldbraun backen.

Schmeckt z.B. zu Schweinebraten oder Spiegeleiern.