

Für Sauerkrautfans: KARTOFFEL SAUERKRAUT AUFLAUF einfach nur lecker!

für 4 – 6 Personen

750g Kartoffel vorw. festk.

1 Stg. Lauch

2 EL Butter

Pfeffer, Salz, Muskatnuss

2 – 3 EL Mehl

150 ml Milch

50 ml Sahne

100 ml Gemüsebrühe

1 Zitrone

500g Sauerkraut

200g geriebenen Gouda

Backofen auf 180 C Umluft vorheizen



Kartoffel schälen, in Stücke schneiden, im gesalzenen Wasser garkochen und grob stampfen und in die Auflaufform geben

Lauch in Ringe scheiden, 2min kochen und auf den Kartoffeln verteilen

Mehlschwitze zubereiten, Saft einer halben Zitrone und etwas abgeriebene Zitronenschale unterrühren und die Hälfte der Soße auf Auflaufform verteilen

Sauerkraut obendrauf geben, dann den Rest der Soßen und den geriebenen Käse verteilen

Im Backofen 10 min knusprig backen

Dazu passt am besten ein Michel Riesling,

z.B. unser feine RheinQuarzit!