

Schäufele-Kartoffel-Gratin



Zubereitung:

Zuerst sollte das Schäufele gekocht und das Sauerkraut zubereitet werden. Dafür das Schäufele in einem Topf mit Brühe oder Wasser ansetzen, die Gewürze hinzugeben und erhitzen. Wenn es kocht die Hitze reduzieren und leicht köcheln lassen. Je nach Größe ist das Schäufele nach ca. 1,5 Stunde fertig.

Parallel dazu kann das Sauerkraut in einem zweiten Topf aufgesetzt werden, dazu etwas Wasser zum Sauerkraut geben und ebenfalls die Gewürze hinein geben, dann das Sauerkraut aufkochen lassen und danach die Hitze reduzieren. Ca. 45 Minuten das Sauerkraut kochen lassen.

Die Kartoffeln für das Gratin nun schälen und in einer Küchenmaschine in dünne Scheiben hobeln. Einen größeren, breiten Topf mit etwas Öl aufsetzen und erhitzen dann die Kartoffelscheiben hineingeben und etwas andünsten. Darauf achten das die Kartoffelscheiben nicht anbräunen. Nach ca. 5 Minuten von der Schäufelebrühe etwas zugeben und die Kartoffelscheiben leicht köcheln lassen. Unter ständigem rühren die Kartoffelscheiben ca. 30 Minuten garen. Immer wieder etwas Schäufelebrühe nachfüllen so das die Kartoffeln immer ausreichend Flüssigkeit haben, aber nicht darin „ersaufen“. Dann nach und nach die Sahne angießen und weiter leicht köcheln lassen. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Wenn die Kartoffelscheiben fast durch gegart sind dann das Sauerkraut hinzugeben. Das Schäufele ebenfalls aus der Brühe nehmen und in Scheiben oder Stücke schneiden.

Die Kartoffelscheiben mit dem Sauerkraut vermischen und in eine Auflaufform geben. Dann das Schäufele unter die Kartoffel-Sauerkraut-Masse geben. Dann den Käse darauf verteilen und in den vorgeheizten Backofen geben. Zuerst für ca. 10 Minuten das Gratin darin backen und dann die Grillfunktion einstellen um den Käse zu bräunen. Wenn die Käsekruste braun ist dann kann das Gratin serviert werden.

Zutaten für das Gratin

ausreichend für 3-4 Personen

- 400 g Kartoffeln
- 500 g Schäufele, vorgekocht
- 200 ml Schäufelebrühe
- 500 g Sauerkraut
- 200 g Gratinkäse
- 200 ml Sahne
- frisch geriebener Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

Zutaten Schäufele

- 1 Schäufele
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pimentkörner
- 1 Zwiebel

Zutaten Sauerkraut

- 500g Sauerkraut
- Brühe oder Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wachholderbeeren
- 1 Prise Zucker
- Salz & Pfeffer