

## Sauerkraut-Apfel-Auflauf mit Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

2 Schalotten	5 EL Butter	1/4 l trockener Weißwein
200 g Sauerkraut	1/2 TL Kümmel	2 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke	1 TL zerd. Wacholderbeeren
Pfeffer	Zucker	2 mürbe Äpfel, Boskoop
400 g Kartoffeln mehlig	ca. 80 ml Milch	1 Prise Muskat
Salz	3 EL Pinienkerne	

Schalotten schälen, fein schneiden und mit 1 EL Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Dann mit Wein ablöschen und das Sauerkraut zugeben. Kümmel fein hacken, Pimentkörner zerdrücken und mit Lorbeerblatt und Nelke zugeben. Mit etwas Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit restlos verdampft ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Abschmecken (evtl. mit einer Prise Zucker) und das Lorbeerblatt herausnehmen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen) vorheizen. Die Äpfel schälen, mit einem Kernausstecher das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in feine Ringe schneiden. Eine Auflaufform ausbuttern. Sauerkraut einschichten, Apfelscheiben darauf legen und mit ca. 1 TL Zucker bestäuben, mit Pfeffer würzen und mit Butterflocken bestreuen. Im Ofen ca. 15 Minuten den Auflauf garen, bis die Äpfel goldbraun sind. Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. Gründlich abschütten, wieder auf den Herd (bei kleiner Flamme) stellen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln immer wieder schütteln, evtl. vom Boden loskratzen. Wenn sie dabei verfallen so macht das nichts. Milch aufkochen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in einen heißen Topf drücken. Die heiße Milch darüber gießen und mit einem Schneebesen zu einem lockeren, nicht zu feuchten Brei rühren. 1 EL Butter in einem Topf braun schmelzen und unter den Kartoffelbrei rühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann fein hacken und unter das Püree mischen. Den Sauerkraut-Apfelauf mit dem Kartoffel-Püree servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 09. Oktober