

Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf

Für 4-6 Personen:

750 g Kartoffeln, vorw. festk.	$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	1 Stange Lauch
2 EL Butter	Pfeffer	Salz
Muskatnuss	2-3 EL Mehl	150 ml Milch
50 ml Sahne	100 ml Gemüsebrühe	1 Bio-Zitrone
500 g Sauerkraut	100 g Gouda	100 g Bergkäse

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser kochen.

Nach 15-20 Minuten die garen Kartoffeln abschütten und grob stampfen.

Blumenkohl putzen, in Röschen schneiden und in gesalzenem Wasser für etwa 2 Minuten kochen.

Lauch waschen, in Ringe schneiden, zum Blumenkohl geben und 2 Minuten kochen.

Kartoffelstampf locker in die Auflaufform füllen. Blumenkohl und Lauch aus dem Topf abschöpfen, etwas abtropfen lassen und auf dem Kartoffelstampf verteilen.

Für die Mehlschwitze Butter in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen. Pfeffer, Salz und Muskat hinzugeben und etwas anrösten. Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Wenn das Gemisch leicht braun wird, Milch, Sahne und Gemüsebrühe unter Rühren hinzufügen.

Etwas Zitronenschale hineinreiben, den Saft einer halben Zitrone hinzugeben und alles aufkochen lassen.

Die Hälfte der Sauce über das Gemüse in der Auflaufform gießen. Darüber eine Schicht Sauerkraut verteilen. Diese anschließend mit der restlichen Sauce übergießen.

Beide Käsesorten reiben und über dem Auflauf verteilen.

Den Auflauf 20 Minuten bei 180 °C Umluft backen. In den letzten 10 Minuten zur Grillfunktion wechseln, so wird die Käseschicht knusprig braun.

Björn Freitag am 10. Dezember 2020