

Björn Freitags Lieblings-Auflauf: Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf

😊 happy-mahlzeit.com/2021/06/04/björn-freitags-lieblings-auflauf-kartoffel-sauerkraut-auflauf

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 750 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 500 g Sauerkraut
- ½ Blumenkohl
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Butter
- 2 – 3 EL Mehl
- 150 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Gouda
- 100 g Bergkäse
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser 15 – 20 Minuten Wasser gar kochen. Dann abschütten und grob stampfen. Den Blumenkohl putzen, in Röschen schneiden und in gesalzenem Wasser für ca. 2 Minuten kochen. Den 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 1/2 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.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 9.12.2019

Episode: Vielschichtiger Genuss aus dem Ofen – Was macht Aufläufe so beliebt?