

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juni 2022** ▪  
**Zusatzgericht von Björn Freitag**



### **Kleiner Sauerkrautauflauf**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Auflauf:**

3 mehlig kochende Kartoffeln  
400 g Sauerkraut, servierfertig  
200 ml Sahne  
100 g Schmelzkäse  
100 g geriebener Emmentaler  
400 ml Gemüsefond  
3 EL Mehl  
5 EL Rapsöl  
Kümmel, nach Belieben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser garkochen. Sauerkraut in einem Topf erhitzen und mit Kümmel würzen. Rapsöl in einem Topf erhitzen, Mehl hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Mehlschwitze mit Gemüsefond ablöschen. Schmelzkäse hinzugeben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln abgießen und in eine Auflaufform geben. Kartoffeln in der Form stampfen und Sauerkraut darüber geben. Schmelzkäse-Béchamelsauce über Sauerkraut gießen. Mit Emmentaler bestreuen und für 15 Minuten in den Ofen geben.

**Für die Garnitur:**

2 Kohlrabiblätter

Kohlrabiblätter abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Kohlrabiblättern obendrauf servieren.