



Geselchtes und Sauerkraut

unter Erdapfelhaube



30-40min



2 Personen

Wir lieben herzhaftes Geselchtes! Vor allem in Kombination mit Sauerkraut, Kartoffeln und Äpfeln und zu einem Gratin geschichtet ist dieses Gericht ein echtes Highlight. Das viele Vitamin C im Sauerkraut hilft übrigens dem Immunsystem auf die Sprünge.

Was du von uns bekommst

- Zwiebel
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Sauerkraut
- Sieglindes Erdäpfelgewürz
- Kartoffelnetz
- Apfel
- Geselchtes

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- Auflaufform
- Backrohr mit Grillfunktion
- Küchenreibe
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

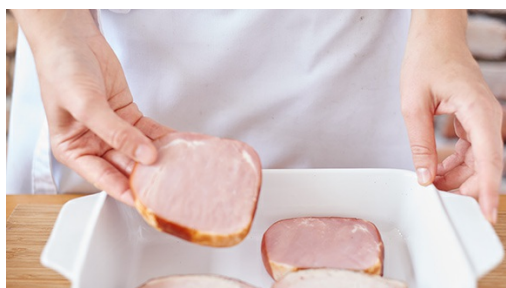
Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 765.0kcal, Fett 38.6g, Eiweiß 39.2g, Kohlenhydrate 60.0g



1. Kartoffeln kochen

Ofen auf 200°C Grill vorheizen. **Kartoffeln** schälen, vierteln, in einen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser geben. Zum Kochen bringen und ca. 15Min. leicht köchelnd weich kochen. Schneller: **Kartoffeln** samt Schale kochen, und in Schritt 5 samt Schale stampfen.



4. Geselchtes vorbereiten

Geselchtes in ca. 1cm Scheiben schneiden und nebeneinander in eine Auflaufform legen.



2. Gemüse vorbereiten

Inzwischen **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Apfel** vierteln, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.



5. Kartoffeln stampfen

Käse fein reiben. Sobald die Kartoffeln weich sind, Wasser abgießen. Mit 1TL Butter und **Käse** zu einem Püree stampfen und mit **1EL Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Gemüse anschwitzen

Weiteren Topf mit 1TL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. **Zwiebel** ca. 2-3Min. glasig anschwitzen, **Apfel** zugeben und 2Min. mitbraten. Zum Schluss die **Hälfte vom Sauerkraut** unterheben, ca. 2-3Min. aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das übrige **Kraut** wird nicht verwendet, schmeckt aber gut zu Spätzle oder als Krautsalat.



6. Gratin fertigstellen

Zum Schluss die **Sauerkraut-Mischung** auf das **Geselchte** geben, den **Kartoffelstampf** darüber verteilen und im Backofen ca. 20-30Min. goldbraun backen.