

Hier und heute



Sauerkrautauflauf mit Ananas

Eine tolle Kombination: Sauerkraut und Ananas. Koch Fabian Timmer macht daraus einen köstlichen Auflauf mit knusprigem Speck, Kartoffelscheiben und einer Saure-Sahne-Eiermischung.

Rezept

Sauerkrautauflauf mit Ananas

von Fabian Timmer für vier Personen

Zutaten

- 500 g Sauerkraut
- 1 Dose Ananasstücke (ca. 400 g)
- 500 g Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten
- 200 g geräucherter Speck, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 200 g saure Sahne
- 200 g geriebener Emmentaler Käse
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter oder Öl zum Einfetten der Auflaufform

Zubereitung

Zuerst das Sauerkraut gut abtropfen lassen und die Ananasstücke ebenfalls abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Ananasstücke grob hacken.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Umluft).

In einer Pfanne den gewürfelten Speck knusprig braten. Die gehackte Zwiebel hinzufügen und mitbraten, bis sie glasig ist.

In einer großen Schüssel das abgetropfte Sauerkraut, die gehackten Ananasstücke, die gebratene Speck-Zwiebel-Mischung und die Kartoffelscheiben vermengen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Eine Auflaufform einfetten und die Sauerkrautmischung gleichmäßig darin verteilen.

In einer separaten Schüssel die saure Sahne mit den Eiern verquirlen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und über die Sauerkrautmischung gießen.

Den geriebenen Emmentaler gleichmäßig über den Auflauf streuen.

Den Sauerkrautauflauf im vorgeheizten Ofen für etwa 30-40 Minuten backen, bis er goldbraun und knusprig ist.

Genießen Sie den Sauerkrautauflauf mit Ananas als Hauptgericht oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Würstchen.

Tipps

- Lassen Sie den Auflauf nach dem Backen einige Minuten ruhen, bevor Sie ihn servieren. Dadurch können sich die Aromen setzen und der Auflauf lässt sich besser portionieren.
- Der Auflauf lässt sich perfekt vorbereiten und kurz vor Genuss bequem aufwärmen.
- Sauerkraut gut abtropfen lassen: Stellen Sie sicher, dass Sie das Sauerkraut gründlich abtropfen lassen, bevor Sie es in den Auflauf geben. Überschüssige Flüssigkeit kann den Auflauf zu wässrig machen.