

Sauerkraut-Gratin

Dieser einfache, bodenständige Gratin ist die ideale Lösung für ein schnelles und dennoch abwechslungsreiches Mittagessen. Ein idealer Resteverwerter.

Zutaten

200g Rippli, gekocht
1 Lauch
Bratbutter
500g Knöpfli
400g Sauerkraut, gekocht

Sauce

30g Butter
2EL Mehl
4dl Bouillon
1TL Senf
Salz, Pfeffer
60g Käse, gerieben

Zubereitung

Etwa 25 Minuten + 20 Minuten backen

- 1** Rippli in 1 cm grosse Würfel schneiden. Lauch in feine Ringe schneiden und in Bratbutter goldbraun anrösten.
- 2** Rippli, Lauch, Knöpfli und Sauerkraut mischen und in eine Gratinform geben.
- 3** Butter in einem Topf schmelzen, Mehl beifügen und hell andünsten. Bouillon dazugiessen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.
- 4** Die Sauce über die Knöpfli-Sauerkraut-Mischung giessen. Mit dem Käse bestreuen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten gratinieren.

Tipp

Alles, was zu Sauerkraut passt, lässt sich in diesem Gratin verwerten.

