

Westfälischer Sauerkrautauflauf

Zutaten:

850 g Kartoffeln
600 g Sauerkraut
250 g Mettwurst
100 g geriebener Käse
500 ml Milch
4 Eier
1 Apfel
1 Birne
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer
Butter für die Form



Zubereitung:

- Kartoffeln am Vortag in der Schale kochen.
- Am Kochtag die Kartoffeln pellen.
- Mettwurst und Kartoffeln in Scheiben schneiden.
- Apfel und Birne klein würfeln.
- Die Auflaufform einfetten.
- Schichtweise Sauerkraut, Kartoffeln, Mettwurst, Apfel, Birne einfüllen.
- Beim Einschichten halbe Käsemenge mit einarbeiten.
- Letzte Schicht sollte Sauerkraut sein.
- Eier, Milch und Restkäse verquirlen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Abgeschmecktes über den Auflauf gießen.
- Bei 200° C etwa 60 Minuten überbacken.
- Wenn die Oberfläche zu braun wird, mit Alufolie abdecken.
- Fertigen Auflauf mit Schnittlauchröllchen überstreuen.