

Gratin vom Kartoffelpüree mit Hackfleisch und Sauerkraut

Ein perfektes Essen, wenn man für eine große hungrige Gästeschar kochen muss – lässt sich bestens vorbereiten und muss dann nur noch rechtzeitig in den Ofen.



Für sechs Personen:

- 1 Portion Kartoffelpüree nach dem Grundrezept
- 2 Zwiebeln
- 3-4 Knoblauchzehen
- 3 EL Gänseschmalz oder Öl
- 750 g Hackfleisch (gemischt oder ganz nach Gusto auch Schwein, Rind oder sogar Lamm pur)
- 1 Brötchen
- 1/8 l Milch
- Salz, Pfeffer
- 2 EL getrockneter Majoran
- 1 EL Delikatesspaprika süß (oder grünes Paprikapulver)
- 1/2 TL Delikatesspaprika scharf
- 1 Tasse voll Petersilien- oder Sellerieblätter (oder eine Mischung)
- 1 Ei
- 500 g Sauerkraut
- 1 Apfel
- 1 gehäufter TL Kümmel
- 1 gehäufter TL Wacholder
- 3-4 Lorbeerblätter
- 40 g Butter
- 1 Tasse Wasser

Zubereitung:

- Das Püree wie beschrieben zubereiten.
- Die Zwiebeln, ebenso den Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Kasserolle in der heißen Butter langsam weich dünsten, nicht bräunen. Die Hälfte davon herausnehmen und zum Hackfleisch geben.
- Das Brötchen fein würfeln, mit der heißen Milch beträufeln und zugedeckt einweichen. Ebenfalls zum Hackfleisch geben.
- Salz, Pfeffer, den zwischen den Fingerspitzen zerriebelten Majoran, das Paprikapulver, fein geschnittene Petersilie und Sellerieblätter und das Ei zufügen. Alles, am besten mit den Händen, zu einem weichen, geschmeidigen Teig mischen. Kräftig abschmecken.
- Das Sauerkraut zerpfeifen und in die Kasserolle zum Knoblauch und den Zwiebeln geben. Mit Salz, Kümmel, Lorbeer und den Wacholderbeeren würzen. Eine Tasse Wasser zufügen. Alles gut mischen. Den Apfel vierteln, in feine Scheibchen schneiden, Schale dran lassen (hübsche Optik) und auf das Sauerkraut betten. Aufkochen, Deckel auflegen und eine halbe Stunde

lang leise köcheln.

- Eine Gratinform mit Schmalz ausstreichen, das Hackfleisch darin verteilen, dann das Kraut darüber breiten und schließlich das Püree. Die Oberfläche glatt streichen und mit Butterflöckchen besetzen.
- Bei 220 Grad im vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze/ 200 Grad Heißluft) etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche gebräunt ist und darunter alles brodelt.

Getränk: Einen herzhaften Riesling, zum Beispiel aus dem Elsass oder von der Nahe.