



SAUERKRAUT-SCHWEINS-SCHINKLI-AUFLAUF



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Aufläufe bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g

2 Scheibe(n) Schwarzbrot

1 Ei(er)

500 g Sauerkraut, abgetropft

2 Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Wacholderbeeren, zerdrückt

Salz und Pfeffer

200 g Schweins-Schinkli, gewürfelt

3 Äpfel, geschält

200 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

300 g Kartoffeln, gekocht

Butter, für die Form

Paniermehl, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Schwarzbrot entrinden und in Würfel schneiden.
2. QimiQ Saucenbasis, Ei, Brotwürfel, Sauerkraut, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Wacholderbeeren vermischen und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
3. Schweins-Schinkli, Äpfel und die Hälfte vom Emmentaler vermischen.
4. In die vorbereitete Form etwas Sauerkrautmischung und schichtweise Kartoffelscheiben und Schweins-Schinkli-Mischung geben.
5. Mit Sauerkraut abschliessen und mit einigen Butterflocken bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.
7. Mit dem restlichen Emmentaler bestreuen und bei grosser Oberhitze nochmals 5 Minuten ohne Deckel überbacken.