



SAUERKRAUT-SCHWEINS-SCHINKLI-AUFLAUF



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
2	Scheibe(n) Schwarzbrot
1	Ei(er)
30 g	Stärke, z.B. Maizena
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 würfeln.
2. QimiQ glatt rühren. Ei, Maizena, Brotwürfel, Sauerkraut, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Wacholderbeeren dazumischen 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.