

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

BROTAUFLAUF MIT SAUERKRAUT UND SCHINKLI

ZUTATEN:

300 g	Bauernbrot (oder Brot nach Belieben)
1 Pckg.	Sauerkraut
150 g	Bergkäse, gerieben
300 g	Ripplie oder Schinkli, gekocht
20 g	Butter
2-3 Stk.	Eier
ca. 1 DL	Gemüsebouillon
4 EL	Vollrahm
etwas	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 g	Nüsslisalat
1 Stk.	Rote Zwiebel
2 EL	Weisswein- oder Kräuternessig
2 TL	Honig oder Aprikosen- oder Himbeer-Confiture
4 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sauerkraut gut ausdrücken. Käse grob raspeln. Schinkli oder Rippli in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Cakeform (30 cm Länge) mit Butter ausstreichen. Eine Brotscheibe hochkant hineinsetzen. Etwas Sauerkraut auf eine Fleischscheibe geben. Hochkant an das Brot stellen. Nun Brot und Fleisch mit Sauerkraut abwechselnd in die Form stellen. Mit einer Brotscheibe enden.

Ofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Eier, 100 ml Brühe, Sahne, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. Gleichmässig über der Form verteilen. Mit dem Käse bestreuen.

Im heissen Ofen auf einem Rost im unteren Ofendrittel 55-60 Min. backen, dabei evtl. nach 40 Min. mit Backpapier abdecken.

Nüsslisalat putzen, waschen und trocken schleudern. Zwiebel schälen, in feine Scheiben hobeln. Essig, restliche Brühe, Konfitüre, etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Kurz vor dem Servieren mit dem Salat mischen. Mit dem Auflauf servieren.

Zusatztipps zur Zubereitung

Dressing-Alternative: Wer keine Aprikosen- oder Himbeerkonfitüre hat oder mag, kann das Dressing für den Nüsslisalat auch gut mit 1-2 EL Honig verrühren.