



## MONATSREZEPT VON CRAFT CRANBERRIES

### KARTOFFEL-SAUERKRAUTAUFLAUF MIT CRANBERRIES

*Dauer: Ca. 75 Minuten, Kochkunst: Für Kochkünstler; Für 4 Personen*

#### ZUBEREITUNG

700 g festkochende Kartoffeln  
800 g Sauerkraut  
100 g getrocknete Cranberries  
je 1 rote und grüne Paprika  
200 ml Sahne  
200 g Sauerrahm  
1 Zwiebel  
80 g geriebener Käse  
(z.B. Emmentaler)  
2 TL Paprikapulver  
2 TL Chilipulver  
2 TL Majoran  
2 Eier  
2 TL Mehl  
Öl  
Salz

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 10 Min. kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Rote und grüne Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Das Sauerkraut ausdrücken und mit den Paprikawürfeln und den getrockneten Cranberries vermischen.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Paprika- und Chilipulver sowie den Majoran dazugeben und gleich mit der Sahne aufgießen. Einmal aufkochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen. Saure Sahne mit Mehl und Eiern verquirlen und dazugeben.

Eine feuerfeste Auflaufform ausfetten und die Hälfte der Kartoffelscheiben hineinlegen. Das Sauerkraut darauf verteilen und mit 2/3 der Eier-Sahne übergießen.

Die restlichen Kartoffelscheiben darauf geben und mit dem Rest der Eier-Sahne begießen. Zum Schluss mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 30-40 Min backen.

---

**Schmeckt richtig lecker !!!!!**