

Brotauflauf mit Sauerkraut und Kassler

Zutaten für 4-5 Personen	Zubereitung
1 Zwiebel 1 EL Öl 1 Nelke Kümmel 1 Dose Sauerkraut (ca. 350 g) 1 Lorbeerblatt 100 ml Wasser 2 TL Zucker Salz, Pfeffer	Auflaufform einfetten. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden, in heißem Öl mit Nelke und Kümmel goldgelb andünsten. Sauerkraut, Lorbeerblatt und Wasser zugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
1 Apfel	Apfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in ca. 0,5 cm dicke Ringe schneiden. Einen Teil der Sauerkraut-Mischung in die Auflaufform geben.
4 Sch. Mischbrot 4 TL Senf 4 Sch. Kassler je 50 ml Milch, Sahne und Crème fraîche 1 Ei Salz, Pfeffer 50 g Käse	Brot mit Senf bestreichen, mit Sauerkraut, Kassler und Apfelscheiben belegen. Leicht andrücken und hintereinander aufrecht in die Auflaufform stapeln. Milch, Sahne, Crème fraîche und Ei verrühren, würzen und gleichmäßig über die Brote gießen. Geriebenen Käse über den Auflauf streuen und auf der mittleren Schiene bei 160°C Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten backen.

