

# Sauerkraut-Gratin

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 25 Minuten; Gratinieren: ca. 40 Minuten

1 ofenfeste Form von 2 l Inhalt

50 g Gruyère AOC, gerieben  
Majoran zum Garnieren

## Zutaten

Butter für die Form

750 g gekochtes Sauerkraut,  
abgetropft

2 Äpfel, z. B. Gala,  
an der Röstiraffel geraffelt

4 Gschwellti, ca. 500 g,  
geschält, an der Röstiraffel  
geraffelt

4 Wienerli oder Schweinswürst-  
chen, in Rädli geschnitten

Guss:

200 g Crème fraîche

3 dl Halbrahm

Pfeffer

2 EL Majoran, fein gehackt

## Zubereitung

1. Sauerkraut, Äpfel, Kartoffeln  
und Würstchen mischen, in die  
vorbereitete Form geben.

2. Guss: Alle Zutaten ver-  
rühren, darübergiessen, mit  
dem Gruyère bestreuen. In  
der Mitte des auf 200°C vor-  
geheizten Ofens 35–40 Minu-  
ten gratinieren. Vor dem Ser-  
vieren garnieren.

**Tipp:** Guss mit Kreuzkümmel  
würzen. Statt Würstli Schinken  
oder Rippli verwenden.

