



Zutaten:

- 600 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- Salz
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 300 g Sauerkraut
- Pfeffer
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 1 Pimentkorn
- 100 ml Milch
- 120 g zimmerwarme Butter, aufgeteilt
- frisch geriebene Muskatnuss
- 300 g gekochte Mett- oder Leberwurst

Westerwälder Sauerkrautauflauf

Zubereitung: 45 Min. | Gesamt: 1 Std. 30 Min.

Zubereitung:

Für den Westerwälder Sauerkrautauflauf die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser etwa 25 Minuten gar kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein würfeln. Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin unter Rühren glasig dünsten.

Sauerkraut unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblatt und Pimentkorn hinzufügen und zugedeckt bei niedriger Hitze 10 Minuten andünsten, dabei gelegentlich umrühren. Den Backofen auf 180° C vorheizen und eine kleine Auflaufform mit 20 Gramm Butter ausfetten. Milch und 50 Gramm Butter erwärmen. Kartoffeln abgießen und mit der Milchmischung zu einem feinen Püree zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Muskatnuss würzen. Gut die Hälfte des Pürees in der Auflaufform verstreichen, dabei einen Rand hochziehen. Das Sauerkraut im Kartoffelpüreebett verteilen, Lorbeerblatt und das Pimentkorn entfernen. Mett- oder Leberwurst grob zerkleinern und auf dem Sauerkraut verteilen. Das restliche Kartoffelpüree auf der Füllung glatt streichen. Die übrige Butter in Flöckchen auf den Auflauf setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat.

Westerwälder Sauerkrautauflauf aus dem Ofen nehmen und in der Form servieren.