



Sauerkrautgratin mit Saucisson

Es ist ein schnell zubereiteter Gratin, wenn man bereits gekochtes Sauerkraut verwendet, wie es im Herbst und Winter in vielen Metzgereien angeboten wird. Man kann es etwas mit Kümmel nachwürzen, er gibt nicht nur einen guten Geschmack, sondern mildert auch die Triebkraft des Sauerkrauts im Verdauungstrakt. Reichlich geraffelte Kartoffeln werden unter das Sauerkraut gemischt, sie machen den Gratin "chüschtiger" und kompakter. Zum gratinieren wird der Gratin mit einer Mischung aus Sauerrahm, Ei und Passata di Pomodoro übergossen, Tomate zum Sauerkraut ist etwas ungewohnt, aber nur knapp dosiert sind sie eine gute Bereicherung des säuerlichen Gratins.

Zutaten (2 Portionen)

500g	Sauerkraut gekocht
200g	Kartoffeln
1	kleinere Zwiebel
1Tl	Kreuzkümmel
1dl	Sauerrahm
1	Ei
3El	Passata di Pomodoro
	wenig Salz
	Butterflöckli
1	Saucisson vaudoise, ca. 300g

Zubereitung

Sauerkraut abtropfen lassen. Zwiebel klein hacken. Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben. Kreuzkümmel im Mörser leicht zerstoßen. Alles zusammen in eine Schüssel geben und vermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Sauerrahm, Ei und Passata miteinander verquirlen.

Eine Gratinform ausbuttern. Sauerkraut-Kartoffel-Gemisch einfüllen und den Guss darübergießen. Mit einer Gabel etwas auflockern, damit der Guss in die Kartoffelmasse einfließt. Butterflöckli daraufgeben und den Gratin in die Mitte des Ofens schieben und ca. 40 Minuten gratinieren.

Während der Gratin im Ofen gart, die Saucisson in 80° heissem Wasser 40 Minuten ziehen lassen.







