

Sauerkrautkuchen

für ein Kuchenblech
von 27 cm Durchmesser

1 ausgewallter Blätterteig
von ca. 30 cm Durchmesser



Füllung:

1 EL Bratbutter
300 g Sauerkraut roh
100 g Speckwürfelchen
1 dl Bouillon
200 g Schweizer Reibkäse

Guss:

30 g Mehl
2 dl Milch
1 dl Rahm
2 Eier
etwas Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskat

Zubereitung:

Den Blätterteig im bebutterten Blech auslegen und Teigboden dicht einstechen, 15 Minuten kühl stellen.

Den Speck in Butter anbraten, Sauerkraut und die Bouillon dazu geben und langsam dünsten bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Das Kraut auf dem Teigboden verteilen und die Käsewürfel darüber streuen.

Bei 220–250 °C im vorgeheizten Ofen anbacken.

Für den Guss:

Alle Zutaten miteinander verrühren und über den angebackenen Kuchen giessen.

Bei gleicher Temperatur 25–30 Minuten fertigbacken.

Der Kuchen eignet sich als Vorspeise für 8 Personen oder als Hauptspeise für 4 Personen.

Man kann auch einen geriebenen Kuchenteig dazu verwenden.