



**REZEPT DES MONATS**  
**Februar 2019**

*Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf*

**ZUBEREITUNG**

1. Kartoffeln schälen, in Salzwasser zugedeckt in etwa 20 Minuten garkochen.
2. Sauerkraut in einen Topf geben, Äpfel schälen, grob reiben und mit dem Sauerkraut vermengen. Beides mit Apfelsaft ca. 15 Minuten köcheln lassen.
3. Kasseler in Würfel schneiden. Kartoffeln abgießen, zerstampfen, mit Milch und der Hälfte des Käses verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Eine Auflaufform einfetten. Zuerst Sauerkraut, dann Kasselerwürfel und zuletzt die zerstampften Kartoffeln einschichten. Mit Butterflöckchen besetzen und dem restlichen Käse bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175° (bzw. 150° bei Umluft) ca. 45 Minuten überbacken.

Dazu ein kühles Bier.

**ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)**

- 750 g Kartoffeln
- ½ TL Salz
- 750 g Sauerkraut
- 2 Äpfel
- 50 ml Apfelsaft
- 400 g Kasseler ohne Knochen
- ¼ Liter Milch
- 150 g geriebener Käse
- 30 g Butter

Guten Appetit!



**REZEPT DES MONATS**  
**Februar 2019**

*Herzhafte Muffins*

**ZUBEREITUNG**

1. Zwiebel und Pilze würfeln. Zusammen mit den Schinkenwürfeln andünsten.  
Masse abkühlen lassen.
2. Backofen auf 200°C vorheizen.  
Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden.  
Für den Teig Eier, Milch, Öl, Salz, Pfeffer, getrocknete Tomaten, Mehl, Backpulver und tiefgekühlte Kräuter verrühren.  
Zwiebel-Pilz-Schinken-Masse unter den Teig mischen.
3. Teig in eine gefettete und mit Sesam ausgestreute Muffinform füllen.  
Geriebenen Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen.  
Ideal für das Büffet einer Faschings-Party.

**ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)**

- 1 Zwiebel
- 150 g Champignons
- 100 g Schinkenwürfel
- 50 g getrocknete Tomaten
- 2 Eier
- 75 ml Milch
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 200 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 2 EL TK-Kräuter
- 50 g geriebener Käse
- 2 Esslöffel Sesam

Guten Appetit!