



Spätzle-Kraut-Gratin

Sauerkraut

Zwiebel fein würfeln. Öl erhitzen und die Hälfte der Zwiebel darin andünsten. Sauerkraut hinzufügen, kurz anschmoren, salzen und pfeffern. Die Hälfte des Gemüsefonds angießen, Kreuzkümmel zufügen und aufkochen. Zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten.

Senfsoße

Öl erhitzen und übrige Zwiebel darin andünsten. Mehl zufügen und anschwitzen. Den restlichen Gemüsefond, Milch und Sahne, unter Rühren, nach und nach zugießen. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Senf in die Soße einrühren und mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gratin

Spätzle in eine große, gefettete Auflaufform geben. Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Spätzle geben. Senfsoße gleichmäßig darüber verteilen. Mit Speck belegen und im vorgeheizten Backofen (200°C) für 30-40 Minuten backen. Röstzwiebeln 10 Minuten vor dem Ende der Backzeit darüber streuen.



Zutaten für 4 Portionen:

500	g	Sauerkraut
1	Stk	Zwiebel
250	ml	Gemüsefond
100	g	Spätzle
20	g	Butter
20	g	Mehl
150	ml	Milch
200	ml	Sahne
50	g	Senf
1	TL	Kreuzkümmel
1	TL	Zitronensaft
1	TL	Zucker
4	Stk	Speckscheiben
15	g	Röstzwiebeln
		Salz
		Pfeffer
		Pflanzenöl