

Sauerkraut-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

450 gr Mehl, 1 Beutel Trockenhefe, 1 Teelöffel Salz, 1 Esslöffel Öl, 3 mittelgroße Zwiebeln, 1 kg Sauerkraut (aus der Dose), 300 gr Schinkenspeck, 2 Esslöffel Butter, 200 ml Weißwein, 200 ml Gemüsebrühe, 2 Blatt Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 1 Bund Majoran, 2 Äpfel, 2 rote Paprikaschote, 600 gr saure Sahne, 6 Eier (Größe M), 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Mehl und Hefe mischen. Mit etwa 1/4l lauwarmem Wasser, Salz und Öl zum glatten Teig verkneten.

An einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Zwiebel abziehen, würfeln. Sauerkraut abtropfen lassen.

Die Hälfte des Specks fein würfeln, Rest in Streifen schneiden.

Majoran waschen, die Blätter hacken.

Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Stifte schneiden.

Paprika putzen, waschen, in feine Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Speckwürfel in Butter anbraten, Zwiebeln darin glasig dünsten. Kraut dazugeben, mit Wein und Brühe löschen. Gewürze und Zucker zugeben, bei mittlerer Hitze 15 Minuten schmoren, dann abtropfen lassen, Lorbeerblätter entfernen. Speckstreifen ohne Fett kross braten. Majoran, Paprika und Äpfel unters Kraut heben. Elektro-Ofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3) vorheizen. Teig ausrollen, ein Tiefes gefettetes Blech damit belegen. Kraut darauf geben. Sahne und Eier verquirlen, darüber gießen und mit Speckstreifen belegen. Im heißen Ofen etwa 30 Minuten backen.