leicht verändert aus dem Chefkoch.de (von mondscheinroeschen)

Grünkern-Sauerkraut-Auflauf

4 Portionen

Zutaten

250 g Grünkern (Dinkelkörner), 150 g Blutwurst, 150 g Leberwurst, 500 g Sauerkraut, 2 Äpfel, 2 Zwiebeln, 200 g würziger Hartkäse, z.B. Gouda mittelalt, 1 Teelöffel gemahlener Kümmel, 2 Esslöffel Olivenöl, 500 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne

Zubereitung

1. Grünkerne in der Gemüsebrühe aufkochen, stehen lassen
2. Zwiebeln fein würfeln
3. Leberwurst aus der Pelle streichen und mit den Zwiebeln im Öl anschwitzen, die Wurst muß ihre Form verlieren
4. Blutwurst aus der Pelle schneiden und ebenfalls mit den Zwiebeln anschwitzen, auch diese Wurst verliert ihren Zusammenhalt
5. Backofen auf 200°C vorheizen
6. Sauerkraut zu den Zwiebeln geben und ebenfalls anschwitzen bis es weich geworden ist
7. Äpfel schälen und würfeln
8. Grünkerne abgießen und über einem Sieb abtropfen lassen
9. Käse reiben
10. die gewürfelten Apfelstücke zugeben und unterrühren, kurz ziehen lassen
11. jetzt die Grünkerne zusammen mit dem Kümmelpulver zugeben
12. alles sehr gut vermengen
13. in eine Auflaufform die Hälfte der Masse als Boden ausstreichen
14. die Hälfte des geriebenen Käses darauf verteilen
15. die zweite Hälfte der Grünkern-Wurst-Sauerkraut-Apfel-Masse in die Auflaufform geben
16. die Sahne über die Masse gießen
17. die zweite Hälfte des Käses über die Masse geben
18. den Auflauf auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze abdeckt - oberste Käseschicht verläuft - oder offen - Käseschicht wird knusprig, siehe Foto - 30 Minuten backen

Zeitbedarf

30 Minuten Vorbereitung, 30 Minuten backen

dazu paßt

grüner Salat