

Elsässer Sauerkrautgratin

Zutaten:

350 g	Pouletschenkelgeschnetzeltes
500 g	gekochtes Sauerkraut
1	kleine Zwiebel
150 ml	Rahm
100 ml	Weisswein
1 EL	Mehl
1 TL	Senf
	Butter
	Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

Schritt 1

Das Pouletfleisch in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warm halten. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und ebenfalls in Butter andünsten. Mit dem Mehl bestreuen, anziehen lassen, mit Weisswein ablöschen und glatt rühren. Unter ständigem Rühren aufkochen, Rahm und Senf hinzufügen und 5 Minuten bei niedriger Hitze kochen. Abschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken und passieren.

Schritt 2

Eine Gratinform mit Butter einfetten. Das Sauerkraut gut abtropfen lassen, in die Gratinform geben und das Pouletfleisch darauf verteilen. Anschliessend mit der Sauce bedecken und etwa 1 EL Butterflocken darüber verteilen.



Zubereitung:

Schritt 3

Den Ofen auf 180°C vorheizen und den Gratin ca. 30 Minuten so garen, dass die Oberfläche nur sehr wenig Farbe annimmt (ggf. mit Alufolie abdecken).