

SAUERKRAUTKUCHEN VOM BLECH

Schwierigkeit: normal / ca. 70 Min. Arbeitszeit

Sauerkraut zählt zu den besonders wohlschmeckenden Wintergenüssen. Mit dem gesunden Kraut lassen sich köstliche Speisen zubereiten, sogar Kuchen! Hier findet ihr ein Rezept aus dem Kochbuch "**Hofladenküche: regional, saisonal, köstlich**" von Regina Schneider.

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

500 gr	Mehl
500 gr	Schichtkäse
Etwas	Salz
350 gr	kalte Butter
5	mittelgroße Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 kg	Sauerkraut frisch oder aus dem Glas
500 gr	Sahne
2 EL	Gemüsebrühe oder Fond
5	Eier
1,5 TL	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Kümmelsamen
	geriebener Muskatnuss



ZUBEREITUNG

**Teig:**

(500 gr Mehl, 50 gr Schichtkäse, 1 Prise Salz, 350 gr kalte Butter)

Den Backofen auf 220°C (Umluft 190°C) vorheizen. Mehl, Schichtkäse oder Magerquark und Salz auf ein Backbrett geben. Butter in Flöckchen darauf verteilen und alles mit einem Messer gut durchhacken. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Haushaltsfolie wickeln oder in einen Plastikbeutel geben und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2-3 cm dick ausrollen, zusammenfalten und nochmals ausrollen. Den Vorgang noch zwei weitere Male wiederholen. Den Teig im Anschluss auf einem bemehlten Backbrett etwa 0,5 cm dünn ausrollen und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech geben. Kalt stellen.

Belag:

(5 mittelgr. Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 50 gr Butter, 1 kg Sauerkraut, 500 gr Sahne, 2 EL Gemüsebrühe/Fond, 5 Eier, 1,5 TL schwarzer Pfeffer, 1 EL Kümmelsamen, Salz und geriebener Muskatnuss)

Für den Belag Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln dünn in Scheiben hobeln, Knoblauch zerdrücken. Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze etwa 5-6 Minuten anschwitzen. Die Zwiebel-Knoblauch-Mischung in eine Schüssel geben. Frisches Sauerkraut oder Sauerkraut aus dem Glas gut abtropfen lassen und mit Sahne, Gemüsebrühe oder Fond, Eier, Pfeffer und Kümmelsamen vermengen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Den Belag auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene in etwa 30-40 Minuten goldgelb backen. Den Sauerkrautkuchen vom Blech in Stücke schneiden und warm oder kalt reichen.