

Gratin vom Kartoffelpüree mit 'Hack' und Sauerkraut

Pizza, Quiche, etc. (Backofen)

(Rezepte jeweils für 3-4 Personen)

Zutaten:

K.-Püree: 1 kg mehl. Kartoffeln, 100 ml Sojamilch, 1 TL Salz, Pfeffer, 1/2-1 TL Koriandersamen (geröstet & gemahlen), 50 g Alsan; Gratin: 3 Zwiebeln, 3-4 Knoblauchzehen, 3 EL Öl, 2 Pk. Veggi-Hack (á 175 g), Salz, Pfeffer, 2 EL getrockn. Majoran, 1/2 TL Paprika, 1-2 EL Aijvar, ca. 1 kg Sauerkraut (servierfertig, d.h. gewürzt), 2 Äpfel (entkernt, in feinen Scheiben), 1 TL Kümmel, 50 g Alsan.

Zubereitung:

Kartoffeln als Salz- od. Pell-K. garkochen, die (gfs. gepellten) K. pressen od. stampfen; Salz, Pfeffer, Koriandersamen & Alsan zufügen, m. e. Holzlöffel kräftig durchschlagen, dabei die Sojamilch hinzu, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat. Zwiebeln & Knoblauch fein würfeln, weich dünsten (nicht bräunen), 'Hack' dazu & anbraten; Salz, Pfeffer, zerriebelten Majoran, Paprikapulver & Aijvar unterrühren; Gratin- /Backform m. Alsan ausstreichen & nacheinander 'Hack', zerrupftes Kraut, Apfelscheiben, K.-Püree drübergeben; Oberfläche glatt streichen & m. Alsanflocken besetzen. Bei 200° C (Heißluft) ca. 30 min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Variationen:

Bemerkungen:

Uta: BGL 2017

Quellen / Links:

*Kochen mit Martina und Moritz, WDR, 14. Januar 2017 (auch Bildquelle!):
veganisiert: Gratin vom Kartoffelpüree mit Hackfleisch und Sauerkraut*