

Grosis Kartoffel-Sauerkrautauflauf



1 kg mehligkochende Kartoffeln

Milch heiss

50 g Butter

Salz

Muskat

500 g Sauerkraut gekocht

300 g Schinkli

3 Essl. ger. Käse

Kartoffel schälen, würfeln und im Salzwasser

kochen, durchs Passvit treiben. Milch und die

Butter darunter rühren zu einem feinen

Kartoffelstock verarbeiten mit Salz und Muskat

würzen.

Auflaufform ausbuttern, die Hälfte des Kartoffelstockes einfüllen, dann Sauerkraut, Schinkli gewürfelt und der restliche Kartoffelstock einschichten. Zuoberst der ger, Käse verteilen Butterflöckli darauf verteilen.

Im 180 Grad vorgeheizten Ofen, ca. 30 Minuten überbacken.

Statt Schinkli können auch Resten von Schübli, Schüfeli oder Rippli verwendet werden.

Quelle: Helen Degelo-Ming

Viel Spass beim Ausprobieren und ä Giotä!