



Hauptgang oder Vorspeise

# Sauerkraut-Fladen

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

### Für den Boden:

1 Stück Blätterteig, fix-fertig, ca. 28-30 cm ø

### Für den Belag:

1 Stück Zwiebel, gross, geschält und fein gehackt  
2 Stück Lauch, geputzt, in feine Rollen geschnitten  
400 gr Sauerkraut, grob geschnitten und gekocht  
1 EL Butter

### Für den Guss:

2 dl Rahm (Sahne)  
2 Stück Eier  
Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Muskat

### Übrige Zutaten:

6 Tranchen Speck (ca. 3 mm dick)  
50 gr Sbrinz (oder Parmesan) frisch gerieben

## Zubereitung:

- Backofen Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
- Backblech Das Backblech mit dem Blätterteig auslegen. Tipp: Das Backblech mit Backpapier auslegen oder das Backblech einbuttern.
- Butter, Zwiebeln, Lauch, Sauerkraut In einer Kasserolle die Butter erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit dem Lauch andünsten. Sauerkraut dazugeben und zirka 3-4 Minuten mitdünsten. Mit kräftig Aromat, Salz und Pfeffer abschmecken, vom Feuer nehmen und etwas erkalten lassen. Das Gemüsegemisch gleichmässig auf dem Teig verteilen.
- Für den Guss:** Eier, Rahm, Salz, Pfeffer, Muskat Eier verquirlen, den Rahm hinzufügen und gut umrühren. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken und über den Kuchen giessen.
- Sbrinz Den frisch geriebenen Käse darüberstreuen.
- Im vorgeheizten Backofen – auf mittlerer Schiene – zirka 30 Minuten backen.
- Specktranchen Die Specktranchen während 8 Minuten im Backofen (auf einem separaten Backblech) mitbacken, bis sie knusprig sind.
- Den heissen Kuchen in 6 Stücke teilen und jedes Stück mit einer Specktranche belegen und auf vorgewärmten Tellern servieren. Meerrettichschaum dazu servieren.

## Variante:

Anstelle von Specktranchen 150 gr kross gebratene Speckwürfel in das Gemüsegemisch geben. In der Kasserolle zuerst die Speckwürfel (ohne Zugabe von Butter oder Öl) braten und danach die Hitze reduzieren, Butter begeben und die Zwiebeln, Lauch, sowie das Sauerkraut dünsten. (Fortsetzung wie oben beschrieben).