



Gerösteter Schinken mit Kartoffel-
Apfel-Schnee & Sauerkraut

Zutaten für 4 Portionen:

- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 3 Äpfel
- 1 L Instantbrühe
- 8 EL Kaffeesahne (10% Fett)
- 600 g STETTNER Sauerkraut
- 160 g gekochter Schinken
- 8 Stangen Frühlingszwiebeln
- 40 g Butter
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Tipp:

Sauerkraut kann auf vielfältige Weise abgewandelt werden: Kräuter bringen Farbe ins Spiel; Cayennepfeffer oder Chillischoten, fein geschnitten, sorgen für Schärfe; gewürfelte Tomaten und Paprika liefern ein ganz besondere Aroma; karamellisierte Zucker bewirkt ein winterliches Aroma.

Zubereitung:

Kartoffeln und Äpfel schälen, klein schneiden und in der Instantbrühe garen. Pürieren, Kaffeesahne hinzufügen und mit einem Schneebesen aufschlagen. In der Zwischenzeit Sauerkraut erwärmen.

Schinken in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, die weißen Stücke in feine Ringe, die grünen Stücke in 2 cm lange Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in einer beschichteten Pfanne in Butter dünsten, den Schinken zugeben, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, evtl. auch mit Salz.

Den Kartoffel-Apfel-Schnee auf dem Sauerkraut anrichten. Die Schinken-Zwiebel-Masse darüber geben.