



die Ebenrainköchin empfiehlt..

Sauerkraut-Schinkenrollen mit Salzkartoffeln



Sauerkraut-Schinkenrollen

Eine flache ofenfeste Form ausbuttern

500 g gekochtes Sauerkraut in einem Sieb abtropfen
1 Apfel, fein gerieben zum Sauerkraut geben, mischen

12 dünne Tranchen Model-
schinken jede Tranche mit 2-3 EL Sauerkraut belegen, auf-
rollen, in die vorbereitete Form legen
75 g Reibkäse über die Schinkenrollen streuen

1 dl Süssmost
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer mischen, darüber giessen

Gratinieren

Ofenmitte
220 °C (Heissluft 200 °C)
ca. 25-30 Min

Salzkartoffeln

wenig Wasser bis zum Siebeinsatz in Pfanne füllen
800 g Kartoffeln, fest waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige
kochende Sorte Stücke schneiden auf den Siebeinsatz legen
würzen
½ KL Salz Aufkochen, dann auf kleiner Stufe zugedeckt
weich dämpfen
Kochzeit 15-25 Minuten, je nach Kartoffelsorte
und Grösse der Kartoffelstücke

Variante: Kartoffeln im Steamer zubereiten