

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Kartoffel-Sauerkraut-Püree mit karamellisiertem Apfel

Zutaten: 500 g Sauerkraut, 500 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, Butter, 100 ml Apfelsaft, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 2 Pimentkörner, 3-4 Äpfel, Puderzucker, Salz, Sahne, Frischkäse o.Ä.

**Zubereitung:** Sauerkraut im Sieb abspülen. Zwiebeln in Streifen schneiden und in 1 TL Butter glasig anschwitzen. Sauerkraut hinzugeben, dann mit Apfelsaft und Gewürzen bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Kartoffeln schälen und kochen. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Puderzucker auf beide Seiten der Scheiben geben, sodass diese beim Anbraten karamellisieren. 1 TL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Scheiben darin braten. Gekochte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Sauerkraut, Sahne und Frischkäse vermengen. Abwechselnd Apfelscheiben und Kartoffel-Sauerkraut-Püree portionsweise auf dem Teller schichten.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com)