Apfel-Sauerkraut-Auflauf

Für 4-6 Portionen :
2 Pakete Bacon (ä 180 g)
3 Zwiebeln
1El Öl
1 große Dose Sauerkraut (810 gEW)
2 Lorbeerblätter
1 Tl Wacholderbeeren
1/81 Weißwein
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 kg Kartoffeln
3 säuerliche Äpfel
Fett für die Form
1 Bund Schnittlauch

1.) Die Hälfte des Bacons in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln pellen und würfeln. Die Baconstreifen im Öl ausbraten. Die Zwiebeln zugeben und glasig dünsten.

2.) Das Sauerkraut, Lorbeer, Wacholder und den Wein zugeben, zugedeckt 20 Minuten garen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

3.) Die Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser 3-5 Minuten kochen.

4.) Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Apfel quer in Scheiben schneiden.

5.) Die Kartoffeln, Sauerkraut und Äpfel schichtweise in eine gefettete Auflauform füllen und mit den restlichen Baconscheiben belegen.

6.) Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3; Umluft 20 Minuten bei 200 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 20-25 Minuten backen. Den Schnittlauch waschen, dann in Röllchen schneiden und über den Auflauf streuen.