

Kürbis-Sauerkraut-Kuchen

Zutaten (für ein Blech mit 28 cm Durchmesser)

Für den Boden:

250 g Mehl
1 Ei
eine Tasse lauwarme Milch
100 g weiche Butter
Salz
10 g Hefe (1/4 Würfel)
1 Prise Zucker

Für den Belag:

1 Dose (300 g) Sauerkraut
1 große Zwiebel
50 g durchwachsener, geräucherter Speck
1 Apfel,
200 g Hokkaido Kürbis
2 EL Olivenöl
100 ml Fleischbrühe (aus Brühwürfel)
1 Ei
1 Becher (200 ml) Sahne
1 EL (gehäuft) Mehl
Salz
Pfeffer
gemahl. Kümmel
Muskat
1 EL geriebener Emmentaler Käse



Zubereitung

Der Teig für den Boden vom Kürbis-Sauerkraut-Kuchen wird wie folgt hergestellt:
Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung eindrücken, die Hefe hinein bröseln, Zucker darüber streuen und mit einem Schuss lauwarmer Milch verrühren. Diesen Vorteig etwa 15-20 Minuten gehen lassen. Dann werden die übrigen Zutaten untergerührt, wobei das Salz zuletzt dazu kommt. Nun lässt man den Teig gut zugedeckt im Warmen etwa eine Stunde gehen.

In der Zwischenzeit wird der Belag für den Kürbis-Sauerkraut-Kuchen vorbereitet. Dazu schmort man die fein gewürfelte Zwiebel und den fein gewürfelten Speck im Olivenöl an, gibt das Sauerkraut und die Fleischbrühe sowie die Gewürze dazu und lässt es 10 Minuten dünsten. Den Hokkaido-Kürbis würfeln und dazugeben. Den Apfel schälen und grob reiben und ebenfalls dazugeben. Alles zusammen weiter dünsten bis auch die Kürbiswürfel weich sind (ca. 5 Min.). Die Flüssigkeit sollte ebenfalls verdampft sein. Diese Masse dann auskühlen lassen.

Nun für den Guss das Mehl, die Sahne, das Ei, geriebenen Muskat und Salz verrühren.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Backen > Rezept : Kürbis-Sauerkraut-Kuchen

Den Hefeteig dünn auswellen und in eine große flache Form legen. Nun die Kürbis-Sauerkraut – Masse darauf verteilen und zum Schluss den Guss gleichmäßig darüber gießen. Ganz zum Schluss den geriebenen Emmentaler darüber streuen.

Nun wird der Kürbis-Sauerkraut-Kuchen bei 150 Grad Umluft auf der 1. Schiene von unten ca. 35 – 40 Minuten gebacken. Den Kürbis-Kraut-Kuchen möglichst lauwarm genießen.