

Schinken-Sauerkraut Rollen

Für vier Personen
1 ofenfeste Form

Zutaten:

500 g gekochtes Sauerkraut
1 Apfel, fein gerieben
(Bircherraffel)
300 g Modelschinken, 12 Tranchen
Senf



Guss:

1 dl Süssmost
1 ½ dl Vollrahm
75 g rezepter Käse
Salz, Pfeffer

Die ofenfeste Form mit Butter ausreiben.

1. Den Apfel reiben und mit dem Sauerkraut vermischen.
2. Jede Tranche Schinken mit 1 - 2 Teelöffel Senf (je nach Geschmack) bestreichen.
3. Die Schinkentranchen mit 2 – 3 Esslöffel Sauerkraut belegen und satt aufrollen. In die ausgebutterte Form legen.
4. Für den Guss alle Zutaten verrühren und über die Schinkenrollen giessen.



Backen:

Im vorgeheizten Ofen bei 220° C ca. 25 bis 30 Minuten gratinieren.

Tipp:

Allfällige Resten schmecken auch kalt sehr gut.