

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.