**Sauerkrauttorte**

Hallo!
Schon wieder Sonntag und damit schon wieder eine Woche rum. Wir nähern uns in riesen Schritten der Adventzeit, yeah!! Ich glaube, es hat jeder schon mitbekommen, dass ich ein riesiger Weihnachtsfan bin. Darum geht es ab nächster Woche auf dem Blog auch mit weihnachtlichen Dingen los. Als erstes gibt es ein DIY. Wer auf Instagram ist und meine Stories hin und wieder ansieht, hat schon einen kleinen Vorgeschmack darauf bekommen. Aber nächste Woche gibt's dann mehr dazu.
Am Freitag gab es bei uns eine Sauerkrauttorte. Das Rezept schafft es erst heute auf den Blog.
Es ist ein etwas deftigeres Mittagessen, aber ich finde, es passt gut in diese kalte, feuchte Novemberzeit. Da darf das Essen ruhig mal etwas üppiger sein.



# Sauerkrauttorte

**Mürbteig:**

200 g Butter
1 TL Salz
350 g Mehl
1 Ei
2 - 3 EL Wasser

Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Mulde eindrücken. Salz und Ei hineingeben. Butter in Stücke schneiden und zum Mehl geben. Alles gut miteinander verbröseln und alles zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig zu fest sein, noch 1 EL Wasser dazugeben. Den Teig in Folie wickeln und für zirka 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

**Sauerkraut-Masse:**

400 g Erdäpfel (Kartoffeln)
1 Stk. Zwiebel groß
2 Knoblauchzehen
200 g Speck
450 g Sauerkraut
Salz, Pfeffer, Majoran
125 ml Milch
250 g Sauerrahm (Schmand)
4 Eier

Die Erdäpfel kochen und schälen. Die Hälfte in Würfel schneiden, die andere Hälfte in Scheiben. Speck klein schneiden. Etwas Öl erhitzen und Speck darin anbraten. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und zum Speck geben und mitrösten. Danach die würfeligen Erdäpfel dazugeben und kurz mitrösten. Sauerkraut einrühren und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Kurz dünsten und dann etwas abkühlen lassen.

Eine Tortenform mit Butter einstreichen. Den Mürbteig in 2 Teile teilen. Eine Hälfte am Tortenboden verteilen, die andere Hälfte am Rand der Form. Einfach mit den Händen in der Form andrücken. Teigboden mit den Erdäpfelscheiben belegen. Krautfülle darauf verteilen und im Rohr bei 220° C 20 Minuten backen. Milch, Sauerrahm und Eier miteinander verquirlen und mit Salz würzen. Die Sauerkrauttorte aus dem Ofen nehmen und die Sauerrahm-Mischung darüber gießen. Nochmals 40 Minuten backen.



Wenn es mal etwas schneller gehen soll oder man keine Lust hat einen Mürbteig zu machen, kann man auch fertigen Mürbteig aus dem Supermarkt nehmen.



Die Torte passt auch gut als “Party-Food”. Man kann dazu die Torte auch am Blech machen. Man muss nur, bevor die Sauerrahm-Mischung auf die Sauerkrautfüllung kommt, einen Falz Alufolie vor den Teig geben. So fällt die Sauerrahm-Mischung nicht durch. In Stücke schneiden und es ist ein super Fingerfood und passt perfekt zu einem Gläschen Wein oder Bier.

