

Krautauflauf mit Faschiertem

Der Krautauflauf mit Faschiertem aus dem Backofen ist ein wunderbar aromatisches Gericht und eine beliebte Hausmannskost für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 Kopf	Weißkraut (mittelgroß ca.800 g)
550 g	Faschiertes (Hackfleisch vom Rind o. gemischt)
1 Stk.	Zwiebel
0.5 Bündel	Petersilie
1 Prise	Salz und Pfeffer
0.5 TL	Kümmel
100 ml	Schlagobers
250 ml	Brühe
2 EL	Butter
100 g	Käse (gerieben)
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für den **Krautauflauf mit Faschiertem** den Backofen auf 170 °C vorheizen. Das Weißkraut vierteln, die welken Blätter und den Strunk entfernen und den Rest in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln.
2. Petersilie waschen, trocken schwenken und fein hacken. Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Faschiertes mit Petersilie und Zwiebeln vermengen und kräftig salzen und pfeffern.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Faschierte darin krümelig braten, nochmal mit Salz und Pfeffer würzen. In einer zweiten Pfanne ebenfalls Butter erhitzen und das Weißkraut darin anbraten.

4. Weißkraut mit der Hälfte der Brühe ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Hälfte des Weißkrauts in die Form geben.
5. Das Faschierte gleichmäßig darauf verteilen und mit dem Rest des Weißkrauts bedecken. Die restliche Brühe mit dem Schlagobers verrühren und über den [Auflauf](#) gießen. Abschließend mit geriebenen Käse bestreuen. Den Krautauflauf mit Faschiertem zirka 30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und sofort heiß servieren.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechteckig
Backform, Lasagneform



[hier bestellen](#)



Tipp