

Krautauflauf mit Faschiertem

Der Krautauflauf mit Faschiertem aus dem Backofen ist ein wunderbar armomatisches 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	<u>Brühe</u>
2 EL	<u>Butter</u>
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 <u>Auflauf</u> 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



hier bestellen



