Sauerkrautauflauf

Der Sauerkrautauflauf mit Faschiertem und Kartoffeln ist ein würziges Gericht. Die deftige Speise lässt sich gut vorbereiten und ist ideal für kalte Tage im Herbst und Winter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

800 g	Kartoffeln (festkochend)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
500 g	Rinderfaschiertes (oder gemischtes)
3 EL	Pflanzenöl
1 EL	Tomatenmark
100 ml	Wasser
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
500 g	Sauerkraut
200 g	Frischkäse
200 g	Schlagobers
1 Prise	Muskatnuss
	Pfeffer
100 g	Käse (gerieben, Gouda, Emmentaler, etc.)

Zubereitung

1. Für den **Sauerkrautauflauf** die Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser 20–25 Minuten garen. Anschließend etwas abkühlen lassen, schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform (ca. 20 × 30 cm) mit Butter oder Pflanzenöl einfetten. Die Kartoffelscheiben

gleichmäßig als unterste Schicht in der Form verteilen.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und zusammen mit dem **Faschiertem** in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten krümelig anbraten. Das Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen, dann mit etwas Wasser ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz und Paprikapulver würzen und die Hackfleischmischung auf den Kartoffeln verteilen.

3. Das Sauerkraut gut abtropfen lassen und in etwas Öl etwa 2 Minuten leicht anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und kurz einkochen. Anschließend Schlagobers und Frischkäse unterrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Sauerkraut gleichmäßig auf der Fleischschicht verteilen.

4. Zum Schluss den Auflauf mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene etwa 30 Minuten goldbraun backen. Den Sauerkraut-Hackfleisch-Auflauf kurz ruhen lassen, in Stücke schneiden und heiß servieren.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Auflaufform-Set aus Keramik rechtecking Backform, Lasagneform



Tipp