

Hackfleisch-Sauerkraut-Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Hackfleisch (Rind, Schwein od. gem.), 1 Dose Pizzatomen, 1 Dose Sauerkraut, 1 Becher Sauerrahm oder Creme Fraiche, 1 kleine Zwiebel, Gewürze, Kräuter, Butterfett, Öl.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel würfeln, Auflaufform bereit stellen, Backofen auf ca. 180 Grad vorheizen.

Die Zubereitung:

Die Hälfte der Zwiebeln in einem Topf mit Butterfett andünsten und die Dose Sauerkraut hineingeben. Das Sauerkraut kann je nach Geschmack mit Lorbeerblatt, Dill, Senfkörnern und Zucker abgeschmeckt werden. Kraut auf kleiner Flamme vor sich hinköcheln lassen.

In der Zwischenzeit die andere Hälfte der Zwiebeln in eine Pfanne mit Öl oder Butterfett andünsten und das Hackfleisch hinzugeben. Das Hackfleisch anbraten und mit Salz, Pfeffer, Paprika oder andere Gewürze nach Belieben würzen. Pizzatomen dazugeben und mit Kräuter wie Oregano oder Thymian verfeinern. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Nun das Sauerkraut unten in eine Auflaufform geben und das Hackfleisch darüber verteilen. Den Sauerrahm (Creme Fraiche) gleichmäßig darüber verteilen und nochmals kurz im Backofen überbacken, bis der Sauerrahm flüssig wird.

Dieses Auflauf schmeckt auch lecker, wenn man ihn mit geriebenem Käse statt dem Sauerrahm überbäckt.

Der Auflauf lässt sich hervorragend vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Man sollte dann etwas mehr Zeit haben, ihn im Backofen aufzuwärmen und erst später, wenn er schon warm ist den Sauerrahm oder den Käse darübergeben, damit dieser nicht verbrennt.

Wir essen dazu ein frisches Brot oder gekochte Kartoffeln.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de