Sauerkrautauflauf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 kg Hackfleisch, 1 kg Kartoffeln, 2 Dosen Sauerkraut, 2 Becher Crème fraiche, 1 Beutel geriebenen Käse, 0,4 l Milch, 1 Stück Butter.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen und gar kochen. Aus den gekochten Kartoffeln, der Milch und dem Stück Butter einen Brei herstellen. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer gut würzen und in einer Pfanne gut anbraten.

Die Zubereitung:

Angebratenes Hackfleisch in eine flache Auflaufform geben; den Kartoffelbrei darüber geben; darüber das Sauerkraut geben. Die Crème fraiche mit einem Teelöffel über das Sauerkraut verteilen. Das Ganze mit Käse bestreuen. Ca. 45 Minuten bei 170°C im Backofen garen. Guten Appetit!!!