

Sauerkraut-Hack-Auflauf

- <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/44288-rzpt-sauerkraut-hack-auflauf>



Zutaten

Für vier Personen

- 6 Zwiebeln
- 2 Ei Butter
- 1000g Weinsauerkraut
 - (am besten gut auswaschen, sonst wirds „sauer“)
- 500ml Schlagsahne
- 300ml Fleischbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Wacholderbeeren
- 6Ei Majoranblättchen
- Salz
- Pfeffer
- 2 Ei Zucker
- 200g Sahneschmelzkäse
- 2Ei Öl
- 500g Hackfleisch (gemischt)
- 800g gekochte Pellkartoffeln

Zubereitung

1. Zwiebeln würfeln. Butter erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln darin glasig dünsten. Sauerkraut zufügen. Mit Sahne und Fleischbrühe ablöschen. Sauerkraut mit Lorbeerblatt,

Wachholderbeeren, Majoranblättchen, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Schmelzkäse teelöffelweise unterrühren. Zugedeckt 15 Minuten köcheln.

2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Hackfleisch portionsweise darin anbraten. Zwiebeln kurz mitbraten. Hack-Zwiebelmasse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Hackfleisch und Sauerkraut abwechselnd in eine ovale Auflaufform (ca. 30×15 cm) schichten.
3. Im heißen Ofen bei 200° (Umluft 180°) auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.

[helene beckesch](#), [internet](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rezepte/sauerkraut-hack-auflauf>

Last update: **2022/04/06 05:59**

