



Sauerkraut Kartoffel Auflauf

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 40 min | **Schwierigkeit:** normal

ZUTATEN

4 große	Kartoffeln
200 g	Sauerkraut
200 g	Faschiertes
1	Zwiebel
75 ml	Rahm oder Sauer- rahm
125 g	geriebener Käse

ZUBEREITUNG

Zwiebeln klein schneiden, anbraten und zusammen mit dem Sauerkraut und etwas Wasser 20 Minuten kochen.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen.

Das Faschierte mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten.

Beim Schichten zunächst die Kartoffeln, dann das Sauerkraut und schließlich das Faschierte in eine Auflaufform geben.

Den Rahm mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig in die Form gießen. Zum Schluss den geriebenen Käse darüber und bei 200° im Ofen überbacken.

Fleischgericht | Ofengericht