



Heute für Sie: Selinas Rezept Nr. 8

Sauerkrautauflauf

Sie brauchen für 4 Personen:

- 1 Glas Sauerkraut ca. 600 g (*Marschland*)
- 150 ml Weißwein, Trocken z. B. Riesling
- 1 Glas gegrillte Paprika (*Rapunzel, 3,99 €*)
- 1 Becher Creme Fraiche (*Söbbeke, 0,99 €*)
- 1 EL Butter (*bioladen, 2,19 €*)
- 2 Beutel geriebenen Käse (*Söbbeke, 1,99 €*)
- 5 Lorbeerblätter (*Lebensbaum, 1,99 €*)
- 500 g Hackfleisch halb&halb
- 500 g Zwiebel
- 500 g Kartoffeln
- 1 Porree
- eine Priesse Salz und Pfeffer
- etwas Paprikapulver, edelsüß

Vorbereitung:

Als erstes müssen Sie die Kartoffeln kochen. In der Zeit können Sie schon mal die Zwiebeln in kleine feine Würfel schneiden (schneiden Sie eine extra). Nun nehmen Sie die extra gewürfelte Zwiebel und dünsten diese in einem Topf mit Öl an, bis sie glasig ist. Dazu geben Sie das abgeschüttete Sauerkraut und den Weißwein, die Lorbeerblätter, den EL Butter und eine Priesse Zucker.

Dann nur noch den Deckel drauf und 5 min. auf schwacher Hitze köcheln lassen. Jetzt nehmen Sie sich eine Pfanne und braten den Rest der Zwiebeln in Öl an und geben das Hackfleisch dazu, würzen mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver, je nach Geschmack.

Zur Vorbereitung müssen sie jetzt nur noch den Porree putzen und in feine Scheiben schneiden sowie die gegrillten Paprika halbieren und in Streifen schneiden.

Ein TIPP von mir:

Braten Sie etwas gewürfelten Speck an und geben diesen zum Sauerkraut dazu *Mmmh!!!*

So stapeln Sie:

Nehmen Sie sich eine Auflaufform und streichen Sie diese mit etwas Butter ein.

Als erstes kommt das Sauerkraut hinein (vergessen Sie nicht, zuvor die Lorbeerblätter zu entfernen).

Als nächstes kommt das Hackfleisch darauf.

Nun die Kartoffeln in Scheiben schneiden und damit das Hackfleisch bedecken.

Dann verteilen Sie den Porree und die Paprikastreifen auf den Kartoffeln und mit einem Löffel die Creme Fraiche flöckchenweise.

Zum Schluss nur noch den Käse über alles streuen und fertig!

Der Auflauf kommt in den vorgeheizten Ofen (180° C) für ca. 25-30 Minuten.

GUTEN APPETIT sagt Ihre Selina Wachsmuth!