

Städte der Gemüse

Sauerkrautauflauf

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Sauerkraut (aus dem Beutel vom Markt), 1 Zwiebel, 60 g gewürfelten Speck, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Wacholderbeeren, 1 TL Schmalz, ½ Apfel, 1/8 l Apfelwein und Apfelsaft gemischt, 1/8 l Brühe

500 g frisches Hackfleisch gemischt, 100 ml Bratensaft, 150 g Creme fraiche, 150 g geriebenen Käse (Gouda)

Zubereitung

Zwiebel pellen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit etwas Schmalz auslassen und den gewürfelten Speck dazugeben. Apfel in Würfel schneiden und mit unterrühren. Das Sauerkraut dazugeben und mit Apfelwein-Apfelsaft Mischung ablöschen, Brühe aufgießen, Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt zufügen. 15min leicht köcheln lassen.

Hackfleisch und Zwiebelwürfel anbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Bratensaft ablöschen und 10min bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Eine Auflaufform fetten, lagenweise Sauerkraut (ohne Sud) und Hackfleisch schichten. Zu guter letzt Creme fraiche vorsichtig verteilen und den geriebenen Gouda darüberstreuen. Ofen auf 200 Grad oder Umluft 170 Grad vorheizen und den Auflauf ca. 20 min überbacken.