



Sauerkraut-Hack-Auflauf

Zutaten

- 500g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 4EL Butterschmalz
- 600g Sauerkraut
- 125ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Gewürzkörner
- Salz
- Pfeffer
- 500g gemischtes Hackfleisch
- 1TL edelsüßes Paprikapulver
- 4EL Tomatenmark
- 100g Crème fraîche
- 100g geriebener Gruyère
- Fett für die Form

Die Kartoffeln in etwa 20 Minuten in der Schale garen, dann abgießen, abtropfen lassen und pellen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und hacken.

2 El Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln darin anbraten. Das Sauerkraut hinzufügen und mit einer Gabel auflockern. Den Wein angießen, Lorbeerblatt und Gewürzkörner zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kraut etwa 15 Minuten abgedeckt garen.

Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch mit den restlichen Zwiebeln darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Tomatenmark unterrühren. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Sauerkraut, Hackfleisch und Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform schichten. Crème fraîche mit der Hälfte des Käses verrühren, mit Pfeffer und Paprika würzen. Über den Auflauf geben. Im Ofen etwa 30 Minuten backen. Nach 20 Minuten den restlichen Käse darüber streuen.