

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Sauerkraut-Hackfleisch-Auflauf

Zutaten: 50 gr. Räucherspeck, 1 Eßl. Schmalz, 400 gr. Hackfleisch, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 800 gr. mehlig kochende Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ l Brühe, 2 Eßl. Meerrettich, 200 gr. Schmand, 100 gr. gerieben Käse, 2 Eier, 500 gr. Sauerkraut und Butter für die Form.

Zubereitung: Den Speck klein würfeln und im Schmalz anbraten, Hackfleisch unterrühren und krümelig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein würfeln und kurz mit braten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Brühe erwärmen, mit Meerrettich, Schmand, Käse und den Eiern verquirlen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form fetten, den Boden mit Kartoffelscheiben belegen. Darauf je die Hälfte Kraut und Hackfleisch schichten. Mit Kartoffeln, Kraut, Hackfleisch und Kartoffeln abschließen, Brühe darüber gießen. Im Backofen Umluft 180 ° 1 $\frac{1}{4}$ Stunde backen. (Die erste $\frac{1}{2}$ Stunde die Form abdecken)

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringt's.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)