

Kochen mit Klaus

Schupfnudeln-Sauerkraut-Auflauf

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Sauerkraut, 1 Lorbeerblatt, 2 TL Kümmel, flüssiger Süßstoff,
- 1 EL Bratensaft, Maggi, 2 Zwiebeln, 400 g geräucherter Bauchspeck,
- 400 g grobe Bratwurst, 500 g Schupfnudeln, 1 EL ger. Majoran, Salz,
- Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, 400 g Schmand, 300 g ger. Bergkäse

Zubereitung:

1. Sauerkraut mit 250 ml Wasser, Brühe, Lorbeerblatt u. Kümmel ca. 20 Min. kochen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Mit Süßstoff, Bratensaft u. viel Maggi würzen. (1 Tag vorher!) Zwiebeln fein würfeln.



2. Schupfnudeln in Butter braun braten u. beiseite stellen. Speck in Streifen schneiden oder grob würfeln u. knusprig auslassen, Bratwurstbrät in Bällchen aus der Pelle drücken u. mitbraten. Zwiebeln zugeben u. glasig dünsten. Schupfnudeln zufügen u. mit Pfeffer, Paprikapulver, Majoran u. wenig Salz würzen. Sauerkraut unterheben.



3. Schmand mit 180 g Bergkäse verrühren u. pfeffern. $\frac{1}{2}$ Sauerkraut-Schupfnudel-Masse in eine Auflaufform geben, mit $\frac{1}{2}$ des Käseschmands bedecken. Restl. Krautmasse darauf verteilen u. mit übrigen Käseschmand abschließen. Mit restl. Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Mit einem guten Bier genießen! Schleck! ;-)

