

Kochen mit Klaus

Würziger Sauerkraut-Hackauflauf

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 500 g Sauerkraut, flüssig. Süßstoff, 2 TL Fleischbrühe, 3 TL Kümmel,
- 1 Lorbeerblatt, Maggi, 8 Wacholderbeeren, 800 g Kartoffeln, 1 Ei,
- 500 g Hack, Salz, Pfeffer, Öl, 3 Zwiebeln, 150 g Schinkenwürfel,
- 300 ml Cremefine, 6 EL Semmelbrösel, 1 EL Senf, 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Bratensaft, 100 g geriebener Bergkäse, Thymian & Petersilie

Zubereitung:

1. Am Vortag 300 ml Wasser zum Sauerkraut in einen Topf geben. Bratensaft, Fleischbrühe, Kümmel u. Lorbeerblatt zugeben u. 20 Min. kochen lassen. Am Ende Maggi u. Süßstoff nach Belieben zugeben.



2. Zwiebeln fein würfeln. Kartoffeln schälen, würfeln u. 12 Min. in Brühe kochen, abgießen. Hack, ½ Zwiebelwürfel, Eier, Semmelbrösel, Senf, Tomatenmark, Petersilie, Thymian, Salz u. Pfeffer in eine Schüssel geben u. verkneten. Masse in eine Auflaufform füllen.



3. Öl erhitzen, Bacon darin braten, Zwiebeln mitbraten, Sauerkraut u. Kartoffeln zufügen u. ca. 10 Min. schmoren. Cremefine zugeben u. 5 Min. weiterschmoren. Sauerkraut auf die Hackmasse geben u. mit Käse bestreut im heißen Ofen bei 175°C ca. 30-35 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Mit einem kalten Bier genießen!

