

Sauerkraut-Hackfleisch-Auflauf mit Kartoffelpüree und Käse

Zutaten | 4-6 Portionen

Für die Sauerkraut-Hackfleisch-Füllung:

750 g	Hackfleisch halb Rind/halb Schwein
3 EL	Tomatenmark
500 g	Weinsauerkraut
1 Dose	Tomaten, stückig

Für das Kartoffelpüree:

1,5 kg	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
500 ml	Milch
50 g	Butter
	Salz, Muskatnuss
1 Beutel	geriebener Käse, z.B. Gouda

Zubereitungszeit: 50 Min.; Backzeit: 30 Min.

- Für den Sauerkraut-Hackfleisch-Füllung das Hackfleisch anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- Tomatenmark, Sauerkraut, Dosentomaten und ca. 100 ml Wasser hinzufügen, verrühren und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser garen bis sie weich sind und auseinanderfallen.
- Milch und Butter in einem Topf erhitze.
- Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse in die heiße Butter-Milch-Mischung drücken, gut verrühren und mit Salz und Muskatnuss kräftig abschmecken. Wenn keine Kartoffelpresse zur Hand ist, die gegarten Kartoffeln in die heiße Butter-Milch-mischung geben und mit einem Kartoffelstampfer kräftig stampfen.
- Geriebenen Käse über dem Sauerkraut verteilen und den Auflauf im Backofen bei 175 °C Umluft ca. 30 Minuten überbacken.

Tipp:

Der Auflauf kann gut aus den Resten von Kartoffelpüree- oder Sauerkraut-Hackfleisch-Eintopf Resten vom Vortag zubereitet werden. Zum Überbacken kann man auch gut Käsereste verwenden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
107 kcal	4,9 g	8,8 g	5 g	72 mg