

Hackfleisch-Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf



Schmackhafter Auflauf

Ich hatte von der Zubereitung der Putenoberkeule noch Sauerkraut übrig. Dies verwende ich in diesem Auflauf, zusammen mit Hackfleisch und Kartoffeln.

Man benötigt für den Auflauf nicht besonders viele Zutaten. Die drei genannten Hauptzutaten. Dann Gemüsefond, in dem diese im Backofen garen. Und natürlich geriebener Käse zum Überbacken.

Das Gericht gart dann im Backofen von selbst.

Bei Temperaturen von 180 oder 200 °C kocht der Fond in der unbedeckten Auflaufform nicht unbedingt. Mein Rat ist, den Auflauf bei sehr hoher Hitze in den Backofen zu geben. Ich gebe ihn bei 240 °C Umluft für 20 Minuten hinein. Man spart sich so auch das Grillen des Käses mit der Grillschlange des Backofens.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch
- 5 Kartoffeln
- 400 g Sauerkraut
- 300 ml Gemüsfond
- 100 g geriebener Gouda
- Muskat
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Backofen auf 240 °C Umluft erhitzen.

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben, Hackfleisch und Sauerkraut jeweils hintereinander in 2–3 Reihen in einer mittleren Auflaufform schichten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Gemüsfond dazugeben, so dass die Auflaufform bis zum Rand gut gefüllt ist. Gouda darüber verteilen.

Auflaufform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, auf zwei Teller geben und servieren.