

Sauerkraut-Kartoffelstampf überbacken

Lucilla



unsere Rezepte

- gelbe, reine Fleischfarbe
- glatte Schale, flache Augen
- gute Schäleigenschaften
- geringe Neigung zur Kochdunklung



einfach



Sauerkraut-Kartoffelstampf überbacken

Zutaten

Rezept für 4 Personen

- ca. 500 g mehligkochende Kartoffeln Sorte **Lucilla**
etwas Butter, Milch, Salz und Muskat
- ca. 500 g Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt, ein paar Wacholderbeeren
- ca. 300 g gemischtes Hackfleisch
- 250 ml Bratensauce
- geriebenen Käse zum Überbacken,
z. B. Gouda

Zubereitung

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und zur gebräunten Butter geben und unter Beigabe von Milch alles mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken und zu Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken. In einem Topf eine halbe, fein gehackte Zwiebel anschwitzen und das Sauerkraut sowie ein Lorbeerblatt und ein paar Wacholderbeeren zufügen. Alles bei milder Hitze und mit geschlossenem Deckel vor sich hin köcheln lassen, etwa 20 - 25 Minuten. Die andere Hälfte der Zwiebel ebenfalls fein hacken und in einer Pfanne in etwas Öl anschwitzen, dann das Hackfleisch dazugeben und rundherum kräftig anbraten. Die Bratensauce über das Hackfleisch geben. Hitze reduzieren und ruhig köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Eine feuerfeste Form einfetten und als erstes das Sauerkraut einfüllen, dann das Hackfleisch und zum Schluss das Kartoffelpüree darauf verteilen. Alles mit dem geriebenen Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft ca. 40 - 45 Minuten backen.

Dazu passt gut ein grüner Blattsalat.

Guten Appetit!

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: +49 4131 7480-05 · Fax: +49 4131 74 80-580
Mail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz

