

Kartoffelpüree – Sauerkraut – Auflauf

Zutaten:

900 g Kartoffeln
500 g Sauerkraut
400 g Hackfleisch
2 große Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
120 g Tomatenmark
40 g Butter
200 ml Milch
1 Ei
150 g Sahne
100 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskat, Olivenöl



Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Olivenöl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Tomatenmark unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gegarte Kartoffeln mit der Butter und Milch zu Püree stampfen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Eine dünne Schicht Püree in eine gefettete Auflaufform streichen.
- Etwa $\frac{2}{3}$ der Hackfleischmasse darauf verteilen.
- Dann das Sauerkraut auf die Hackmasse geben.
- Danach das restliche Püree darauf verteilen.
- Als letzte Lage die restliche Hackmasse auflegen.
- Die Sahne mit dem Ei verquirlen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Eiersahne gleichmäßig über den Auflauf gießen.
- Den Käse darauf verteilen.
- Bei 200° C etwa 20 – 25 Minuten backen.