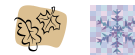


Siebenbürger-Sauerkraut-Auflauf



Zutaten:	Zubereitung:
<p>800 g Kartoffeln festkochend</p> <p>1 B. Sauerrahm 2 EL gehackte Petersilie 50 – 100 ml Milch Salz, Pfeffer, Muskatnuss</p>	<p>Waschen, kochen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken, auskühlen lassen.</p> <p>Mit den abgekühlten Kartoffeln vermischen.</p>
<p>1 Zwiebel 1 EL Öl</p> <p>500 g frisches Sauerkraut Je 1 Prise Pfeffer, Kümmel</p> <p>250 ml Brühe</p>	<p>Schälen, fein würfeln.</p> <p>In einem Topf erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.</p> <p>Ca. 30 Minuten mitköcheln lassen. Würzen.</p> <p>Angießen.</p>
<p>1EL Öl 500 g Hackfleisch 1 gewürfelte Zwiebel 2 EL Tomatenmark 1 B. Sahne Salz, Pfeffer, Paprikapulver</p>	<p>In einer Pfanne erhitzen. Scharf anbraten.</p> <p>Zugeben, mitbraten.</p> <p>Ablöschen, mitköcheln lassen. Würzen, abschmecken.</p>
<p>Kartoffelmasse, Sauerkraut, Hackfleisch, Sauerkraut, Kartoffeln nacheinander in eine Auflaufform schichten. Oberste Schicht sollte Kartoffeln sein.</p>	
<p>Im Backofen bei 175 Grad Heißluft 30- 40 Minuten in der offenen Form backen.</p>	

