



Elsässer Hackfleisch - Sauerkrautauflauf mit Riesling

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, rustikal, unaufwendig für jeden Tag

Zutaten

- 500 g Rindsgehacktes, zerbröseln
- (Geht auch mit gemischtem Gehacktem)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 400 g mildes Weinsauerkraut
- 8 - 10 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- 1/4 trockener Elsässer Riesling
- 50 g geraspelter Emmentaler oder Gouda
- 2 Portionen Kartoffel Püree
- Etwas Butter und Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Gehackte in heißem Pflanzenöl anbraten, etwas "absteifen" lassen. Die Zwiebeln dazu geben, dabei häufig wenden, 2 - 3 min. bei mittlerer Hitze schmoren..

Schritt2

In eine ausreichend große, gefettete Auflaufform, etwas die Hälfte als erste Schicht geben.

Schritt3

Darüber das Sauerkraut verteilen und die zweite Schicht Gehacktes geben.

Schritt4

Den Abschluss bildet eine dünne Schicht Kartoffel Püree, die mit Speckscheiben abgedeckt und mit geraspelttem Käse gleichmäßig bestreut wird, darüber einige Butterflöckchen.

Schritt5

Für ca. 35 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, (Mittlere Schiene) Speck und Käse appetitlich bräunen.

Schritt6

Rustikal und heiß in der Auflaufform zu Tisch geben.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** auflauf, hackfleisch, rezepte aus dem elsass, riesling, Sauerkraut

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elsaesser-hackfleisch-sauerkrautauflauf-mit-riesling/>