Sauerkraut Tatar Auflauf

Schichten von Tatar und Sauerkraut im Backrohr gebacken.

Zutaten

Menge
Zutat
Kartoffel
300 g
Kartoffeln festkochend
150 ml
Gemüsebrühe
Fond
1 Prise
Salz
1
Zwiebel
2 TL
Rapsöl
3 Blatt
Lorbeerblätter
1 Prise
Pfeffer
2 TL
Majoran
Sauerkraur
500 g
Sauerkraut
100 g
Schmelzkäse 20% Fett
Tatar
200 g
Tatar (Rinderhack)

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Kartoffel (20 Minuten)
☐
1.

300 g 300Kartoffeln festkochend schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser 10 bis 15 Minuten vorgaren.

Fond (10 Minuten)
☐
2.

Backofen auf 200°C vorheizen
1 1Zwiebel schälen und würfeln. Die Hälfte davon in einer Pfanne in
1 TL 1Rapsöl andünsten
150 ml 150Gemüsebrühe hinzufügen und mit
3 Blatt 3Lorbeerblätter
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer und
2 TL 2Majoran würzen.

Sauerkraut (10 Minuten)
☐
3.

500 g 500Sauerkraut spülen und zu den Zwiebeln hinzufügen
100 g 100Schmelzkäse 20% Fett unterrühren und zirka 10 Minuten köcheln lassen.

Tartar (30 Minuten)
☐
4.

200 g 200Tatar (Rinderhack) in einer Pfanne mit
1 TL 1Rapsöl gut anbraten. Restliche Zwiebel-Würfel dazugeben und mit
1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Pfeffer würzen. Kartoffel mit Tatar und Sauerkraut in eine Auflaufform schichten und im Backrohr auf mittlerer Schiene zirka 25 Minuten garen und servieren.

Tipp

Anstelle der Gemüsebrühe kann man auch 1 TL Instantpulver verwenden.
Anstelle von Tatar auch mageres Faschiertes.
Anstelle von Rapsöl kann man auch Olivenöl nehmen.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

  Mittel

- **Zeit**

  1 Stunde 10 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

  Günstig

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste