

Delikater Sauerkrautauflauf



▼ Zutaten:

3	Zwiebeln
250 Gramm	Möhren
1 Kilogramm	Sauerkraut
50 Gramm	Butter
0,2 Liter	Weißwein
500 Gramm	Rinderhackfleisch
4	Eier
2 Esslöffel	Senf
1 Prise	Salz
1 Prise frisch	gemahlener Pfeffer
2 Esslöffel	Paprikapulver (edelsüß)
250 Gramm	Schlagsahne
1 Bund	Dill

■ Zubereitung:

1. die Zwiebeln schälen und fein würfeln
2. die Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden
3. die Zwiebeln, Möhrenscheiben und das Sauerkraut in heißem Fett andünsten
4. den Wein zugießen
5. alles zusammen circa 15 Minuten schmoren
6. das Hackfleisch mit 2 Eiern und Senf verkneten
7. mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken
8. das Sauerkraut abschmecken und in eine ofenfeste Form geben
9. aus dem Hackfleischteig mit 2 Esslöffeln Klöße formen und auf das Sauerkraut setzen
10. die Form verschließen (z.B. Alufolie) im Backofen auf 200 ° Grad (Gas St. 3) 40 Minuten garen
11. die Schlagsahne mit restlichen Eiern verrühren
12. mit Salz und Pfeffer würzen, über das Sauerkraut gießen
13. in der offenen Form etwa 15 Minuten stocken lassen
14. mit fein gehacktem Dill bestreuen