

Würziger Sauerkrautauflauf

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 55 min | normal

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 Packung Pfanni DER KLASSIKER Kartoffel Knödel HALB & HALB (200 g)
- 1 Zwiebel
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Thymian
- 150 g Bacon
- 100 g Bergkäse
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- 6 EL Semmelbrösel
- 1 EL Senf
- 4 EL Tomatenmark
- Jodsalz
- Pfeffer
- 3 EL Öl
- 750 g Sauerkraut vom Fass
- 6 Wacholderbeeren
- 100 ml Apfelsaft
- 250 g Mascarpone

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3309 kJ
Energie (Kilokalorien):	792 kcal
Fett:	53 g
davon gesättigte Fettsäuren:	23 g
Kohlenhydrate:	39 g
davon Zucker:	7,7 g
Ballaststoffe:	6,5 g
Eiweiß:	36 g
Salz:	4,1 g

Zubereitung

1. PFANNI Kartoffel Knödel nach Packungsanweisung zubereiten. Knödel aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen. Zwiebel abziehen und würfeln. 2 rote Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden.

2. Je 1 Bund Petersilie und Thymian waschen und trocken schwenken. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Thymian von den Stielen zupfen. 150 g Bacon in Streifen schneiden. 100 g Käse reiben.

3. 500 g Hackfleisch, Zwiebelwürfel, 2 Eier, 6 EL Semmelbrösel, 1 EL Senf, 4 EL Tomatenmark, Petersilie, die Hälfte Thymian, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und verkneten. Masse in eine Auflaufform füllen.

4. 3 EL Öl erhitzen, Bacon darin braten. Herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett anbraten, Bacon und 750 g Sauerkraut zufügen. 6 Wacholderbeeren, restlichen Thymian, Salz, Pfeffer und 100 ml Apfelsaft zufügen und ca. 10 Minuten schmoren. 250 g Mascarpone zum Sauerkraut geben und 3 Minuten weiterschmoren. Sauerkraut auf die Hackmasse geben.

5. Kartoffel Knödel in Scheiben schneiden. Scheiben auf dem Sauerkraut verteilen. Bergkäse darüberstreuen und den würzigen Sauerkrautauflauf im heißen Ofen auf der unteren Schiene bei 175° ca. 30 Minuten backen. Würzigen Sauerkrautauflauf anrichten und genießen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Backzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen