

Sauerkraut-Letscho

Zutaten für 4 Personen

1 Beutel Mildessa Mildes Weinsauerkraut (400g)
 600 g mehligkochende Kartoffeln
 Salz
 500 g Hackfleisch
 2 EL Pflanzenöl
 1 rote Paprikaschote
 je 1 Zwiebel und Knoblauchzehe
 2 EL Tomatenmark
 100 ml Brühe
 2 Hengstenberg KNAX Gewürzgurken
 frisch gemahlener Pfeffer, Cayennepfeffer
 1 EL weiche Butter
 ca. 100 ml heiße Milch
 1-2 Prisen Muskat, gemahlen
 80 g würziger, geriebener Käse



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Garzeit: ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion

Kilojoule / Kilokalorien: 2512 / 600

Eiweiß: 34,3 g, Fett: 38,5 g, Kohlenhydrate: 26,5 g

Zubereitung:

Schritt 1: Der Anfang

Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 15-20 Minuten garen.

Schritt 2: Hackfleisch zubereiten

Hackfleisch in erhitztem Öl anbraten, Paprikaschote halbieren, putzen und waschen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel und Paprikaschote würfeln, Knoblauch zerdrücken. Paprikaschote, Zwiebel und Knoblauch zu dem Hackfleisch geben und andünsten. Tomatenmark und Brühe zufügen und aufkochen. Gurken in Würfel schneiden, zu dem Hackfleisch geben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Schritt 3: Kartoffelpüree herstellen

Kartoffeln abgießen, mit Butter und Milch zerstampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Schritt 4: Auflaufform füllen und garen

Sauerkraut in eine Auflaufform geben, Hackfleisch darauf verteilen und mit Kartoffelpüree abdecken. Käse überstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 30 Minuten garen.

Schritt 5: Der letzte Schliff

Nach Wunsch mit Kräutern bestreut servieren.

Verwendete Produkte:

