



Lieblingsrezept

von Frau Müller

Sauerkrautauflauf

Zutaten für 6 Personen:

- 1 gr. Dose Sauerkraut
- 500 g Hackfleisch vom Rind
- 1 Tl. Chili- oder Zigeunersoße
- 1 Becher Sahne
- 1 Becker Schmand
- 1 gr. Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne mit dem Hackfleisch zusammen anbraten. In eine Auflaufform füllen. Sauerkraut und die Sauce in einen Topf geben und ein wenig köcheln lassen, dann auf das Hack geben. Sahne, Schmand und die Gewürze zusammenrühren und über den Auflauf gießen.

Bei 200° für 15 Minuten im Backofen garen.

**Viel Spaß beim Kochen, Essen und Genießen wünscht Ihnen
Ihr Röber Gourmetmarkt!**