

Sauerkraut-Auflauf mit Leberkäse und Kartoffelpüree

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für das Kartoffelpüree

600 g Kartoffeln
70 g Butter
70 ml Milch
50 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für den Auflauf

500 g Sauerkraut
500 g Leberkäse
10 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
3 Esslöffel Öl
250 ml Sahne
4 Teelöffel Senf
1/3 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Sauerkraut-Auflauf: jetzt wird's deftig! Denn hier kommt zusammen, was zusammen gehört: **Sauerkraut**, **Kartoffelpü** und **Leberkäse**. Und zwar alles in einer Form, sanft bedeckt von einer milden Senf-Sahne-Sauce. Ein perfektes **Ofengericht** für den Herbst, wenn du dir ein paar **Oktoberfest-Schmankerl** nach Hause holen

möchtest.

Der Sauerkraut-Auflauf lässt sich auch hervorragend aus den Resten zaubern, wenn es am Vortag Sauerkraut, Kartoffeln und Leberkäse gab. Also pack alles in eine Form und kreierte einen fantastischen **Ofenschmaus**.

- 1 -

Für das Kartoffelpüree Kartoffeln in einen Topf geben, mit gesalzenem Wasser bedecken und ca. 25 Minuten weich kochen. Kartoffeln abseihen und pellen.

- 2 -

Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse zerdrücken. Milch, Sahne und Butter unterrühren, bis das Püree eine cremige Konsistenz bekommt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

- 3 -

Backofen auf 180° C vorheizen.

- 4 -

Leberkäse in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Leberkäsewürfel von allen Seiten kurz anbraten.

- 5 -

Sauerkraut zusammen mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern kurz aufkochen lassen.

- 6 -

Sauerkraut, Leberkäsewürfel und Kartoffelpüree reihenweise nebeneinander in einer Auflaufform schichten.

Sauerkraut-Auflauf mit Leberkäse und Kartoffelpüree

- 7 -

Sahne und Senf miteinander verrühren und über den Auflauf gießen. Im heißen Ofen 20 Min. backen.