



SAUERKRAUT-SELCHFLEISCH-AUFLAUF



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Aufläufe bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

2 Scheibe(n) Schwarzbrot

1 Ei(er)

500 g Sauerkraut, abgetropft

2 Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Wacholderbeeren, zerdrückt

Salz und Pfeffer

200 g Selchfleisch, gewürfelt

3 Äpfel, geschält

200 g Emmentaler, gerieben

300 g Kartoffeln, gekocht

Butter, für die Form

Semmelbrösel, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Schwarzbrot entrinden und in Würfel schneiden.
2. QimiQ Saucenbasis, Ei, Brotwürfel, Sauerkraut, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Wacholderbeeren vermischen und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
3. Selchfleisch, Äpfel und die Hälfte vom Emmentaler vermischen.
4. In die vorbereitete Form etwas Sauerkrautmischung und schichtweise Kartoffelscheiben und Fleischmischung geben.
5. Mit Sauerkraut abschließen und mit einigen Butterflocken bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.
7. Mit dem restlichen Emmentaler bestreuen und bei großer Oberhitze nochmals 5 Minuten ohne Deckel überbacken.