



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.