

Reis - Sauerkraut - Auflauf

Zutaten:

200 g Reis
1 Dose Weinsauerkraut (800 g)
500 g Hackfleisch
300 g Schlagsahne
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1250 ml Gemüsebrühe
2 EL Öl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver



Zubereitung:

- Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.
- Die halbe Zwiebelmenge und Knoblauch im Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika scharf abschmecken.
- Den Reis in 1 Liter Gemüsebrühe etwa 20 Minuten bissfest garen.
- Den Reis gut abtropfen lassen, Reisbrühe auffangen.
- Restzwiebeln, Sauerkraut und Restgemüsebrühe 15 Minuten kochen.
- Danach das Sauerkraut gut abtropfen lassen.
- Eine Auflaufform etwas einölen.
- Reis, Hackfleisch und Sauerkraut vermischen.
- Mischung in die Auflaufform füllen.
- 125 ml Reisbrühe mit der Sahne verrühren.
- Sahnebrühe über den Auflauf gießen.
- Bei 200° C etwa 1 Stunde überbacken.