

Sauerkraut - Auflauf

(nach Opi's Art, für 4 Personen)

Zutaten: 500 g gekochtes Sauerkraut (Fertigbeutel)
 150 g Reis
 500 g Schweinsvoressen,
 in kleine Würfel geschnitten
 Salz, Pfeffer, Senf
 0.5 dl Rotwein
 250 g Gruyer, gerieben
Guss:
 4 dl Vollrahm
 Pfeffer, Salz, Paprika

Zubereitung:

Das Sauerkraut kurz abspülen, ausdrücken und mit einer Gabel auflockern. Den Reis in gut gesalzenem Wasser al dente kochen, in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Das Fleisch würzen (Pfeffer, Salz, Senf) kurz anbraten, mit dem Rotwein ablöschen und bei Seite stellen.

Das Sauerkraut in eine höhere Auflaufform geben und glattstreichen. Die Hälfte des Käses darüber streuen und das Fleisch darauf verteilen. Mit dem Reis bedecken und mit dem restlichen Käse bestreuen. Den Rahm mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und evtl. etwas einkochen. Den Guss über dem Reis verteilen.

Den Auflauf ca. 30 - 35 min im vorgeheizten Ofen (220°C) auf der untersten Rille backen. (Ober- und Unterhitze).