

# Rezept Weißkohl-Hack-Auflauf

Dieser Auflauf schmeckt gewärmt am Besten, daher bereite ich fast immer die doppelte Portion zu.

## Zutaten:

400 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln

800 g Weißkohl

3 Zwiebeln

100 g Butter

300 g Hackfleisch

Salz, Pfeffer

Paprikapulver

400 ml Gemüsebrühe

Eventl. etwas Speisestärke

50 ml süße Sahne

100 g Feta-Käse

Butter zum Einreiben der Auflaufform

## Zubereitung:

Die Kartoffel pellen, in etwas größere Würfel teilen.

In einem größeren Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Kartoffeln darin noch bissfest garen, ca. 15 min. Sie dürfen nicht zu weich werden, da sie anschließend noch im Weißkohl-Hack-Auflauf in den Ofen kommen.

Den Weißkohl von den äußeren Blättern befreien und den Strunk entfernen, den Weißkohl in etwas breitere Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser und für ca. 10 min garen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln abziehen, fein hacken.

Den Ofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, das Hackfleisch hinzugeben und anbraten. Diese Hack-Mischung mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig abschmecken und mit der Brühe anschließend ablöschen,

kurz aufkochen lassen. Je nach Wunsch und Geschmack kann die Soße noch mit etwas Speisestärke andickt werden.

Zum Schluss noch die Sahne unterrühren.

Die Auflaufform mit etwas Butter einreiben.

Jetzt wird der Weißkohl-Hack-Auflauf eingeschichtet, beginnend mit den Kartoffeln.

Darüber kommt die Hälfte der Hackfleischsoße, obenauf der Weißkohl und danach wieder den Rest der Hackfleischsoße.

Den Feta-Käse noch in kleine Würfel schneiden und auf dem Weißkohl-Hack-Auflauf verteilen.

Im Ofen wird dieser nun für ca. 10 min überbacken, bis der Feta-Käse etwas verlaufen ist und sich eine schöne Kruste gebildet hat.

Alternativ kann man die Kartoffeln auch als Salzkartoffeln oder auch als Püree als Beilage servieren, statt sie direkt in dem Weißkohl-Hack-Auflauf mit zu verarbeiten.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)