



**Kochen  
mit Globus**

**Gefüllte Auflauf**



## Zutaten:

400 g Hackfleisch  
1 kg Kloßteig  
400 g Sauerkraut  
250 g Crème fraîche  
200 g Milch  
2 Zwiebeln

1 Glas Weißwein  
200 g Dörrfleisch  
200 g geriebener Käse  
etwas Öl  
etwas Butter  
Salz, Pfeffer und Muskat

*Dazu passt:  
ein halbtrockener Weißwein*

 4 Personen

 45 Min. +  
60 Min. Backzeit

 Schwierigkeitsgrad

 Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Das Dörrfleisch ebenfalls fein würfeln. Zwiebeln in etwas Öl farblos anschwitzen, dann das Hackfleisch hinzugeben und fertig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform mit etwas Butter bestreichen und mit der Hälfte des Kloßteiges auskleiden. Das Sauerkraut, Hackfleisch und Kloßteig abwechselnd übereinander schichten. Milch, Weißwein und Crème fraîche verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über den Auflauf geben. Bei 150 °C Umluft im Backofen ca. 50–60 Min. backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit dem Dörrfleisch und dem geriebenen Käse bestreuen.

