



sauerkrautrouladen von Lille

Zwiebeln und
ca. 350 gr. Hackfleisch

Tomaten (große Dose)

250 gr. Mehl

250 gr. Quark

Salz

wenig Backpulver

ca. 100 - 150 gr. Butter

1 Pfund rohes Sauerkraut

Zwiebelringe,
Salz und Pfeffer.

3 Eier

saure Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat.

geriebenen Käse

krümelig anbraten. Dann kommen

dazu, nicht sehr viel von dem Saft, und das Ganze wird etwas eingekocht. Würzen nach Belieben, wie für eine Bolognese Sauce. Das muß dann unbedingt abkühlen. Aus

einen geschmeidigen Teig kneten und ausrollen, ca. 3 -4 mm dick. Auf dem ausgerollten Teig

verteilen. Darauf kommt dann die abgekühlte Bolognese Sauce. Dann alles aufwickeln, in 3 -4 cm dicke Scheiben schneiden und kreuz und quer locker in eine gefettete Auflaufform setzen. Darüber kommen dann reichlich

Über alles gießt man verquirlte

Zum Schluß reichlich

obenauf und dann ab in den Ofen. 45 - 60 Min. bei 175 - 200 Grad muß du rechnen an Zeit und Hitze. Die Oberfläche muß goldig braun sein.

Nach dem Backen das Ganze 15 Min. einfach stehen lassen. 1. ist es sowieso zu heiß und 2. kann man den Auflauf dann besser schneiden. Apropos schneiden: man muß sich nicht an die Scheiben halten, die man vorher in die Form gesetzt hat. Einfach mit einem großen Vorlegelöffel drauflos schaufeln.

Ich danke meiner Freundin Lille aus Münster für dieses wunderbare Rezept! Irre viel Arbeit, irre lecker, irre mächtig.

Optisch katastrophal,
also eher nix für Gäste.