

Anatolischer Kraut-Auflauf

4 Portionen:

1 Kraut (Weisskohl), etwa 1 kg

Öl oder Schmalz

200 ml Brühe

3 Zwiebeln

400-500 g Hackfleisch (Rind oder gemischtes)

4 EL Tomatenmark

200 g Schafskäse

3 Eier

200 ml Milch

Paprikapulver, Salz, Pfeffer

Kraut vierteln und hobeln. In Öl oder Schmalz unter Rühren anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Knapp die Hälfte der Brühe angiesen, zugedeckt ca. 20 Min schmoren. Die Zwiebeln fein würfeln und mit dem Fleisch krümelig anbraten. Fleisch salzen, pfeffern und ca. 10 Min bei schwacher Hitze durchbraten. Backofen auf 180°C vorheizen. In eine Auflaufform eine Schicht Kraut, dann das Fleisch, dann wieder Kraut geben. Die restliche Brühe mit dem Tomatenmark verrühren und drüber geben. Schafskäse grob zerbröckeln und über den Auflauf verteilen. Eier mit Milch verquirlen und darüber giessen. Im Ofen auf unterer Schiene ca. 30 Min backen.

Ich habe es mit saurer Sahne serviert. Schmeckt sehr gut auch aufgewärmt.

http://www.montignac-forum.com/topic.asp?TOPIC_ID=3753