



Westfälischer Sauerkrautauflauf unter der Blätterteighaube

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Zünftig, lecker für jeden Tag, aus der Abteilung „althergebracht“, neu überdacht

Zutaten

- 750 g Weinsauerkraut
- 100 g - 150 g g Fertig - Blätterteig
- 4 Stück geräucherte Mettwurstchen
- 250 g schierer Kasseler Nacken
- 1 - 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Kasseler mit einer gespickten Zwiebel ca.20 min. in ca. 1 1//2 l kochendes Wasser geben, leise köcheln lassen. Die Mettwurstchen in den letzten 5 Minuten dazugeben, brühen.

Schritt3

Heraus nehmen und in grobe Würfel bzw. Scheiben schneiden.

Schritt4

Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in etwas Schmalz glasig angehen lassen und das Weinsauerkraut dazu geben, mit dem Kasselerfond aufgießen.

Schritt5

Einige gestoßene Pfefferkörner, 2 - 3 Nelken und 1 - 2 Lorbeerblätter In einen Laschentebeutel geben und 20 - 25 min. mitkochen lassen. Das Kasselerfleisch und die Mettwurstscheiben dazugeben, alles in eine ausreichend große Auflaufform füllen.

Schritt6

Den Blätterteig auslegen und an die Auflaufform anpassen.

Schritt7

Die Ränder mit dem aufgeschlagenen Ei und 1 El Wasser einstreichen.

Schritt8

Über die Auflaufform geben, die Seiten gut andrücken. Mit dem restlichen Ei einstreichen und mit einer Tischgabel einige Male einstechen, damit beim Backen die Feuchtigkeit entweichen kann.

Schritt9

Den Auflauf für ca. 20 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben und goldbraun backen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Rustikal in der Auflaufform servieren.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** althergebracht, neu überdacht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelischer-sauerkrautaufauf-unter-der-blaetterteighaube/>