



## HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

### Rezept-Tipp



## Kräftiger Kasslerauflauf mit Sauerkraut

### Etwas Deftiges für kalte Tage:

Wenn an frostigen Tagen die Kälte an uns nagt, muss es manchmal etwas Deftiges zum Aufwärmen sein.

Dieser Kasslerauflauf mit Sauerkraut liefert neue Energie für Wintersporterlebnisse im Erzgebirge!

### Zutaten (für 4 Personen):

1 Päckchen Kloßteig (750g) für rohe (grüne) Klöße

400g Sauerkraut (1 Beutel)

600g Kassler Kotelett ohne Knochen (z.B. von der Fleischerei Richter im Erzgebirge), in Würfel oder Streifen geschnitten

1/2 Becher Crème fraîche

1 Zwiebel fein gewürfelt und in Öl angeschwitzt,  
Käse zum Überbacken

### Zubereitung

Alle Zutaten bis auf den Reibekäse gut vermischen und in eine gefettete Auflaufform oder ein Backblech, ca. 3 cm hoch einfüllen. Mit Käse bestreuen und ca. 30 Minuten bei 180°C backen. Zum Ende des Backvorganges kurz die Oberhitze zuschalten, damit der Käse schön knusprig wird.