

... > Menüart > Hauptspeise > Gemüse

# Hackfleisch - Sauerkraut - Auflauf mit Schupfnudeln



Druck



Teilen



Speichern

Einfaches Hackfleisch Gratin

 **4.38** (138 Bewertungen)

 **67** Kommentare

 20 Min.

 normal

 09.09.2009

 774 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

### Zutaten

4



Portionen

1 Pck. HENGLER Kartoffelnudeln, (=500 g)

2 Paprikaschote(n), rote

2 Zwiebel(n)

1 Dose Sauerkraut, (= 850 ml)

400 g Hackfleisch, gemischtes

2 EL Öl

1 Becher Schmand

100 ml Milch

Salz und Pfeffer, frisch gemahlener

150 g Käse, geriebener (z.B. Bergkäse)

---

### Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Backofen auf 180°C vorheizen.

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Sauerkraut abtropfen lassen und gut ausdrücken.

Hackfleisch in erhitztem Öl von allen Seiten anbraten. Paprika, Zwiebeln und Kartoffelnudeln hinzugeben, andünsten und mit Sauerkraut in eine Auflaufform geben. Schmand mit Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Zutaten gießen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 20-30 Min. backen (Gas: Stufe 3, Umluft: 160°C).

Pro Portion:

kj/kcal: 3232/774

EW: 39,3 g

F: 47,0 g

KH: 45,0 g

BE: 3,5

---

## Rezept von

Henglein

**Weitere Rezepte von Henglein**

**Mehr >**

---

**Tipps & Trends**

---

---

**Video Empfehlungen**

---

---

**Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

03.06.2021 13:08

mzzm7ptgd9

Wir haben dieses Gericht schon oft gemacht, so gut schmeckt es uns!

[Antworten](#)

---

08.05.2021 19:15

alita69

Hallo

Danke für das leckere Rezept. Da ich noch 1kg Schupfnudeln und 800g Hack, aber nur noch 1 Dose Sauerkraut hatte, hab ich es halt minimal abgeändert. War sehr sehr lecker. Die Männer haben es weggeputzt :)

[Antworten](#)

---

01.03.2021 21:56

Diedaaa

Tolles Rezept, habe aber zwei Creme fraiche statt einen Schmand genommen und mehr Milch. Außerdem finde ich es zu viel Sauerkraut, der Rest geht total unter. Ansonsten super lecker !

[Antworten](#)

---

17.02.2021 16:57

Silke1989

Ein tolles Rezept,habe statt Hack Kassler geräuchert genommen. Waren total begeistert. Wird garantiert nochmal gemacht.Diesmal dann mit Hack. Vielen Dank für so ein cooles Gericht

**Antworten**

---

04.02.2021 11:23

nini\_80

Ich habe das Rezept inzwischen 2 Mal gemacht. Beim zweiten Mal habe ich statt der Schmand-Milch aber eine helle Mehlschwitze gemacht mit Schmelzkäse - das hat mir persönlich auch besser geschmeckt.

Vielen Dank für das tolle Rezept. :-)

**Antworten**

---

21.01.2011 12:35

ruma68

Hallo,

ich habe heute den Auflauf genau nach Anleitung zubereitet.

Die Familie ist begeistert und wir werden diesen Auflauf sicher noch öfter geniessen.

Danke für das Rezept.

Gruss Ruma

**Antworten**

---

04.01.2011 08:55

aphrodite1981

Ein ganz tolles Rezept!Wir sind absolute Hackfleisch-Fans und für jegliche Rezeptvarianten zu haben.Dieser Auflauf war wirklich ein super Tip!Allerdings konnte ich mir nicht vorstellen,dass das Würzen der Schmand-Milchmasse ausreicht,um den ganzen Auflauf würzig zu machen.Da die Hackfleisch-Nudel-Sauerkraut-Masse mir auch viel zu trocken wirkte,habe ich 500 ml Brühe dazugegeben.War eine gute Entscheidung,da der ganze Auflauf viel "fluffiger" ist

und besser "rutscht".

Ansonsten aber ein Essen,dass bei uns jetzt öfter auf den Tisch kommt!

#### Antworten

---

16.11.2010 18:47

**Heloise01**

Hallo,

da ich mir nicht vorstellen konnte, Sauerkraut mit Käse zu überbacken, habe ich folgende Abwandlung vorgenommen:

Anstatt des Hackfleisches Debrecziner- Wurst nehmen, alles anbraten und Sauerkraut in den Topf geben. Mit der Soße aus Schmand und Milch aufgießen, mit Pfeffer und Senf abschmecken und ca 20 min vor sich hin "schmurgeln" lassen - so wird's ein leckerer Herbsteintopf.

Viele Grüße Heloise01

#### Antworten

---

27.07.2010 18:34

**tyche777**

Hallo,

hab am wochenende das rezept schon zum 2.-mal zubereitet.

hat der gnazen familie wieder sehr gut geschmeckt und gehört ab sofort zu unserem feste speiseplan.

grüsse

tyche777

#### Antworten

---

24.11.2009 08:38

**Nicky0**

Hallo,

ich habe das Rezept am WE ausprobiert. Es war total schnell vorbereitet und hat obendrein wirklich lecker geschmeckt. Ich hab nur noch zusätzlich mit ein bisschen gekörnter Brühe gewürzt, da ich es gern ein bisschen würziger mag.

Viele Grüße

Schmerlchen0

#### Antworten

## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was kuche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

**Live Rezeptsuchen**

bisquit rezepte, fettleber rezepte, kohlrabi rezepte, makaron rezepte, pilze rezepte,  
pizzaschneckenblätterteig rezepte, sauerbraten rezepte, schlehen rezepte,  
sckokokuchen rezepte, thai rezepte

---