

Bauern-Lasagne

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerkraut	75 Dekagramm
Selchfleisch / Selchroller	75 Dekagramm
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	8 Dekagramm
Zwiebeln	6 Dekagramm
Feinkristallzucker	1 Dekagramm
Essig	1 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1/5 Liter
Kartoffeln / Erdäpfel	50 Dekagramm
Butter	Etwas / nach Bedarf
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Kartoffel kochen, schälen und in Scheiben schneiden, auskühlen lassen.

Zwiebel und Speck anrösten, Zucker und Sauerkraut zugeben und unter öfterem begießen mit Suppe und Essig weichdünsten.

Danach legt man in eine befettete und ausgebröselte Form,

eine Schicht gedünstetes Sauerkraut,

eine Schicht geschnittene Kartoffel,

eine Schicht geschnittenes Selchfleisch,

eine Schicht gedünstetes Sauerkraut,

und zum Abschluss, Sauerrahm darüber.

Bei 180 Grad ca. 30 min. backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1493-Bauern-Lasagne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at