

# Leberkäse-Auflauf

Mit diesem Leberkäse Auflauf Rezept gelingt ganz einfach ein leckerer Auflauf aus Leberkäse-Röllchen, Sauerkraut und Schupfnudeln. Einfach lecker!

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Auflaufform (etwa 30 x 20 cm):

Fett

### Füllung:

1 Zwiebel

30 g Butter

500 g Sauerkraut (Abtropfgew.)

1 EL Zucker

1 EL Tomatenmark

Salz

½ gestr. TL gemahlener Kümmel

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

50 g geriebener Käse, z. B.

Emmentaler oder Cheddar

### Außerdem:

30 g Butter

500 g Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)

100 - 150 g geriebener Emmentaler (oder Cheddar)

etwa 12 Scheiben Leberkäse (insgesamt 600 g)

½ EL Schnittlauchröllchen

## Wie mache ich einen Leberkäse-Auflauf?:

### ① Füllung zubereiten:

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebel und Zucker darin leicht bräunen (karamellisieren). Dann das Tomatenmark dazugeben, dann das Sauerkraut hinzufügen. Weitere 5 Min. bei schwacher Hitze schmoren, dabei ab und zu umrühren. Crème fraîche dazugeben und mit Salz und Kümmel abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Dann 50 g geriebenen Käse unter das Sauerkraut geben.

### ② Schupfnudeln zubereiten:

Butter in einer Pfanne erhitzen, Schupfnudeln bei schwacher Hitze anschwitzen, so dass diese leicht Farbe bekommen. Aus der Pfanne herausnehmen. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



**3 Leberkäsescheiben füllen:**

Leberkäse nebeneinander ausbreiten. Auf jeder Scheibe Leberkäse etwa 2 EL Sauerkrautfüllung verteilen und darin einrollen. Röllchen quer halbieren. Röllchen aufrecht, mit der Schnittfläche nach unten, in Reihen (4 Reihen je 6 Röllchen) in die Form setzen. Dazwischen in 2 Reihen die angebratenen Schupfnudeln verteilen. Zum Schluss den Auflauf mit Käse bestreuen. die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Garzeit: etwa 30 Min.**

**4 Den Leberkäse-Auflauf mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Sauerkraut kann auch 600 g Spitzkohl verwendet werden. Diesen putzen, klein schneiden und etwa 10 Min. schmoren.
- Es kann auch ein würziger Bergkäse zum Überbacken verwendet werden.
- Besonders schnell ist der Auflauf mit vorgegartem Sauerkraut zubereitet.

