

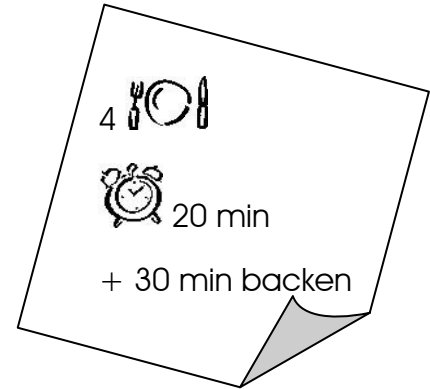
# Krautauflauf – Linzer Art

## Zutaten

1 mittlerer	Krautkopf
1	Zwiebel
500 g	Faschiertes
2 Zehen	Knoblauch
1/8 Liter	Suppe
	Salz
	Paprika
	Kümmel
	Petersilie

## Überguss:

1	Ei
250 g	Sauerrahm
geriebener	Käse



## Vorbereitung

Krautkopf nudelig schneiden, Zwiebel schälen, Form befetten, Rohr vorheizen, ...

## Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
Zwiebel	schneiden	Messer, Brett
	in Öl glasig dünsten	breiter Topf, Kochlöffel
Faschiertes	zugeben und mitdünsten	
mit Salz, Paprika, Kümmel, Petersilie	würzen	
Suppe	dazugießen, umrühren	
	dünsten → bis die Flüssigkeit verdunstet ist	
Krautmasse	in eine feuerfeste Form füllen	
Sauerrahm, Ei	versprudeln	Schüssel, Löffel
	darübergießen	
mit Käse	bestreuen	
	bei 175°C ca. 30 min backen	

## Tipp:



Du kannst auch Hühner- oder Lammfleisch verwenden und Schafskäse darüberstreuen.