



Dekonstruierte "Gefilde"

Schwierigkeitsgrad



Ca. 4-6
Portionen



70 Minuten

Zutaten:

1 Pck.	Kloßteig
1 Pck.	Sauerkraut
500 g	Rinderhack
1	Gemüsezwiebel
1 Pck.	Grobe Leberwurst (ca.150g)
400 ml	Sahne
125 g	Schinkenwürfel
	Pfeffer, Salz, Muskat
Einguter Schuss	Maggi

Zubereitung:

Hackfleisch in einer Pfanne scharf anbraten, Zwiebeln und die Hälfte der Speckwürfel dazugeben und mitbraten. Die Leberwurst in Stücken mit in die Pfanne geben und unterrühren. Etwas mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zur Seite stellen.

Stoneware rund einfetten.

Die Hälfte vom Kloßteig auf dem Boden der Form ausrollen. Die Hälfte vom Hack darauf verteilen, die Hälfte vom Sauerkraut darauf geben.

Sahne mit Gewürzen vermischen und die Hälfte darüber verteilen. Mit den restlichen Zutaten ebenso verfahren. Zum Schluss die restlichen Speckwürfel darüber streuen. Bei 180 Grad Ober/Unterhitze 50-60 Minuten garen.