

# Verrücktes Sauerkraut

½ kg. Sauerkraut

½ kg Dosen Tomaten

½ kg Faschiertes (gemischtes oder nur Rind)

1 Tube Tomatenmark

1 Becher Crème fraîche

2 mittlere Zwiebel

1 Tasse Reis

Etwas geriebenen Käse (ev. etwas Parmesan)

Thymian Salz Pfeffer (ev. Etwas Cheyennpfeffer)

## **Zubereitung:**

Sauerkraut, Tomaten, Tomatenmark und 1/2 Becher Crème fraîche in einen Topf geben und

ca. ½ - 1 Std. auf kleiner Stufe köcheln lassen.

Faschiertes und Zwiebelwürfel in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die restliche Crème fraîche sowie den Reis zufügen und etwas köcheln lassen (der Reis darf dabei nicht zu weich werden). Kann nun ruhig 30 Min. stehen, einfach die Kochplatte ausstellen.

Alle Zutaten aus Topf und Pfanne mischen. In eine gefettete Auflaufform geben und ca. 1 Std. im vorgeheizten Backofen bei 200°C backen. 1/4 Std. vor Ende der Backzeit den geriebenen Käse darüber streuen und fertigbacken.

Man sieht das Ende der Backzeit dann am besten, wenn der Käse gut verlaufen und eine etwas bräunliche Kruste hat.

Wer das ganze etwas deftiger möchte kann auch 2 Becher Crème fraîche verwenden.