

Leberkäserouladen auf Sauerkraut

Zubereitungszeit: 60 Min.

Pro Portion:

E: 38 g, F: 62 g, Kh: 6 g,

KJ: 3283, kcal: 784

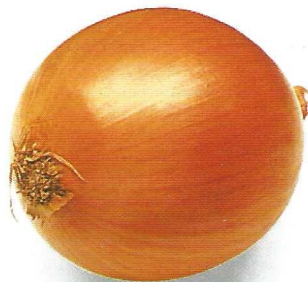
- 3 Zwiebeln
- 4 EL Speiseöl
- 3 Dosen Sauerkraut (je 750 g Abtropfgewicht)
- 250 ml (1/4 l) Fleischbrühe
- 8–10 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- etwas Zucker
- 24 dünne (etwa 1/2 cm dicke) Leberkäsescheiben (je etwa 100 g)
- etwa 100 g mittelscharfer Senf
- 12 Gewürzgurken
- 200 g geriebener, mittelalter Gouda

1 Zwiebeln abziehen, würfeln und in Öl andünsten.

2 Sauerkraut etwas auseinanderzupfen, zu den Zwiebeln geben und mit andünsten.

3 Brühe hinzugießen, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und Zucker hinzufügen und zugedeckt etwa 25 Minuten garen. Das Sauerkraut evtl. nochmals abschmecken und in eine gefettete, große Auflaufform oder Fettfangschale geben.

4 Leberkäsescheiben mit Senf (etwa 1 Teelöffel pro Scheibe) bestreichen. Die Gewürzgurken halbieren und je eine Hälfte quer auf die Leberkäsescheibe legen.



5 Die Leberkäsescheiben zusammenrollen, mit einem Holzspießchen zusammenstecken. Die Leberkäserouladen mit dem Spieß nach unten auf das Sauerkraut legen, mit Käse bestreuen. Die Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben oder die Fettfangschale in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit: 15–20 Min.

16 Stück
+
Kartoffelpüree:
2 kg Kartoffeln
Salz
60 g Butter
2 Eigelb
1/2 l heiße Milch
BERNSTEIN
Muschkatnuß

■ **Tipp:**

Statt mittelscharfem Senf kann auch süßer Senf genommen werden. Falls mehrere Fleischgerichte serviert werden, reicht auch eine Leberkäseroulade pro Person.

