Kartoffel-Rotkohl-Auflauf mit Rinderhack

Reicht für

2 Personen

Zutaten

500 g Rotkohl (fertig gewürzt, aus dem Glas)
1 kleine Zwiebel
400 g Rinderhack
600 g Kartoffeln
1 Esslöffel Senf
Salz und Pfeffer
Öl

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden und mit etwas Öl anbraten.

Das Hackfleisch mit in die Pfanne geben, mit Salz und Pfefferwürzen und so lange braten bis das Fleisch krümelig wird. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und den Senf untermischen.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Zwei Auflaufformen mit dem Öl ausstreichen und die Hälfte der Kartoffelscheiben darin verteilen. Erst das gebratene Hackfleisch und dann den Rotkohl auf den Kartoffeln verteilen. Zum Schluss die restlichen Kartoffeln dachziegelartig auf die Kartoffelscheiben legen und mit Öl bestreichen.

Den Auflauf 30 Minuten lang bei 175° mit Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen.

Zubereitungszeit

Vorbereitung: 30 Minuten
Backen: 30 Minuten
Gesamtzeit: 60 Minuten

erstellt mit LaTeX
Version 1.0 vom 25. Oktober 2026