

## Rezept

# Bayerischer Hack-Krautkuchen

Ein Rezept von Bayerischer Hack-Krautkuchen, am 30.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Laugenbrötchen (vom Vortag)	<b>1</b> Zwiebel
<b>250 g</b> Senfgurken (Glas)	<b>1 Dose</b> Sauerkraut (850 ml)
<b>250 g</b> Camembert	<b>300 g</b> Doppelrahmfrischkäse
Salz	Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver	<b>1,2 kg</b> gemischtes Hackfleisch
<b>2</b> Eier	<b>3 EL</b> süßer Senf
Öl für das Blech	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>1 Bund</b> Radieschen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal, 49 g F, 47 g EW, 15 g KH

## Zubereitung

1. Laugenbrötchen in Wasser einweichen. Zwiebel schälen und würfeln, Senfgurken fein würfeln. Sauerkraut abtropfen lassen, gut ausdrücken und grob hacken. Camembert würfeln und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Frischkäse und 2 EL Zwiebelwürfeln zu einem Obazda verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Hackfleisch, ausgedrückte Brötchen, restliche Zwiebelwürfel, Eier und Senf verkneten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Gurkenwürfel und die Hälfte des Sauerkrauts untermischen. Ein tiefes Blech einölen, die Masse darauf verteilen, etwas andrücken. Mit übrigem Kraut bestreuen. Obatzda in Klecksen daraufsetzen und alles im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen.
3. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Radieschen putzen, waschen und in Stifte schneiden. Grill zuschalten und Krautkuchen 3-5 Min. übergrillen. Mit Petersilie und Radieschen bestreuen.