

## Dresdner - Nudel - Sauerkraut

Kategorien: Gemüse, Gratin, Sauerkraut, Nudeln, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Gepoekelten	Schweinebauch
150	Gramm	Bandnudeln	
5	groß.	Zwiebeln	
40	Gramm	Schmalz	
600	Gramm	Sauerkraut	
1/4	Ltr.	Milch	
4		Eier	
80	Gramm	Schnittkaese	
30	Gramm	Butter	
		Salz, Pfeffer	
		Kuemmel	

### Anleitung:

Das Fleisch halbgar kochen und in Wuerfel schneiden.

Die Nudeln in Salzwasser garen und mit kaltem Wasser klarspuelen.  
Zwiebelwuerfel in Schmalz goldgelb anbraten, das Sauerkraut zugeben und duensten.

Fleischwuerfel, Nudeln und Sauerkraut in eine Auflaufform schichten, dabei mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kuemmel wuerzen. Milch mit den Eiern verquirlen und daruebergeben. Obenauf den geriebenen Kaese und die Butterfloeckchen geben. Alles in der Roehre ueberbacken, portionieren und heiss servieren.