

## Reibekuchen Auflauf/Gratin



mit Salat auch als Hauptgang sonst als Beilage zu einer Frikadelle, Schulter-, Kasselerbraten.

---

### Zutaten:

500 g. Reibekuchenteig  
2 St. Eier  
1 kl. Zwiebel in Streifen  
2 EL. gehackte glatte Petersilie  
etwas Butter für die Backform  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kümmel zum Abschmecken  
Reibekäse zum Überbacken (Emmentaler / Mozzarella )

250 gr. gekochtes Sauerkraut (ideal vom Vortag ) mit in den Teig geben.

---

### Zubereitung:

Die Zutaten ohne den Reibekäse in einer Schüssel vermengen und in die gebutterten Backform füllen und bei 180 Celsius 45 Min. backen. Reibekäse über den Gratin streuen und weitere 15 Min. backen, ggf. etwas gratinieren.

---

### Kommentare und Infos:



... mit zerl. Speck o. Bacon und dazu ein frisches Weizenbier

... mit etwas Bier-Schnittlauch Jus  
... mit etwas KräuterQuark als Dip

---

**Historie:** 7.9.2015 einfach so

---

Hauptgerichte:

[Start/Home](#)

From:  
<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:  
[https://www.ddws.de/hauptgang:reibekuchen\\_gratin](https://www.ddws.de/hauptgang:reibekuchen_gratin)

Last update: **25.03.2022 18:16**

