

Wirsingauflauf

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

1500 g Wirsing
500 g Hackfleisch
50 g Speckwürfel
1 Ei
1 Semmel vom Vortag
1 kleine Zwiebel
1 El scharfer Senf
½ Bund gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat
¼ Fleischbrühe
100 g Reibkäse
50 g Butter



Und so geht's: Die Wirsingblätter vom Strunk befreien und im Salzwasser weich kochen. Auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Das Hackfleisch mit den Zutaten gut vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Wirsingblätter in eine gebutterte, feuerfeste Form legen. Die Fleischmasse darauf verteilen und mit den restlichen Blättern gut abdecken. Mit der Brühe aufgießen und mit reichlich Käse bestreuen. Die Butter leicht erhitzen und damit den Käse beträufeln. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Auflauf ca. ½ Stunde goldbraun überbacken.

So kommt es auf den Tisch:

Zum Wirsingauflauf passen entweder Salzkartoffeln oder ein frisches Bauernbrot.

Gutes Gelingen und
guten Appetit wünscht
„Mumei“