

Würziger Wirsingauflauf

Zutaten

1500 g Wirsing
600 g Rinderhackfleisch
3-4 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer, Fondor
2 EL Soja Sauce
300 g magerer Speck in Würfeln
2 gehäufte EL Mehl
Butterschmalz
400 g Sahne Schmelzkäse
etwas Weißwein
4 EL Semmelbrösel
Butter

Zubereitung

Wirsing putzen, in mundgerechte Stücke schneiden dabei harte Strünke entfernen, waschen. Gemüse in Salzwasser mit einer Prise Zucker bissfest garen. Abgießen dabei Gemüsebrühe auffangen. Hackfleisch in Pflanzenöl anbraten, die grob gewürfelte Zwiebeln und den fein gehackten Knoblauch dazugeben. Braten bis das Hackfleisch leicht geröstet ist. Mit Salz, Pfeffer, Fondor und der Sojasauce kräftig würzen. Eine Auflaufform mit Margarine einfetten. Die Hälfte des Wirsings in die Form geben. Die Hackfleischmischung darauf verteilen. Den restlichen Wirsing über dem Hackfleisch verteilen.

In einem Topf die Speckwürfel mit etwas Butterschmalz leicht braun braten. Topf von der Kochstelle nehmen, Speck mit dem Mehl verrühren und mit so viel Wirsingbrühe auffüllen und aufkochen lassen, bis eine sämige Mehlschwitze entsteht. Den Sahneschmelzkäse mit dem Schneebesen in der Sauce glatt verrühren. Mit Salz und Fondor würzen und mit einem guten Schuss Weißwein verfeinern.

Die Käse-Specksauce gleichmäßig über den Wirsing gießen. Mit den Semmelbröseln bestreuen und die Butter als Flöckchen auf den Auflauf geben.

Bei 220° Ober-/Unterhitze oder 200° Umluft ca. 30 Minuten backen.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Guten Appetit !