

Wirsing mit Hackfleisch geschichtet

Für 4 Portionen

Öl	600 g Wirsing	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	500 g Hackfleisch
1 EL Senf	2 EL Tomatenmark	1 Prise Zucker
200 ml Gemüsebrühe	200 g Schmand	1 Prise Muskatnuss
0,5 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer	15 g Petersilie
150 g Käse gerieben		

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Öl fetten. Den Wirsing putzen, vom keilförmigen Strunk befreien, waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Wenn es schön gebräunt ist, Senf, Tomatenmark sowie Zucker unterrühren. Das Hackfleisch umfüllen.

Im Bratfett bei mittlerer Temperatur Zwiebel- und Knoblauchwürfel anschwitzen. Nach einigen Minuten den Wirsing dazugeben und mitbraten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und abgedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Dann den Schmand unterrühren und mit Muskat, Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Unter die cremige Wirsingmasse heben.

Auf dem Boden der Auflaufform die Hälfte des Hackfleisches verteilen, darüber die Hälfte der Wirsingmischung streichen. Eine weitere Lage Hack sowie Wirsing in die Form schichten.

Den Auflauf mit dem Käse bestreuen und im Ofen 25 Minuten backen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.

NN am 16. Dezember 2025