



Hauptgang

Wirsingkohl-Kartoffelauflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

800 gr	Wirsing, Strunk entfernen und in Spalten schneiden
500 gr	Kartoffeln, schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden
1 EL	Bratbutter
500 gr	Hackfleisch (Rind oder gemischt)
1 TL	Rindsbouillongranulat
1 Dose	Pellati (Tomatenstücke)
1 Zehe	Knoblauch, geschält und fein gehackt (oder gepresst)
	Salz, Aromat sowie Pfeffer aus der Mühle
	Thymian, getrocknet
150 gr	Käse (alten Gouda) Ersatzweise: Greyerzer Surchoix oder alten Emmentaler
1 Stück	Ei, davon das Eigelb
2 dl	Rahm (Sahne)

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Kasserolle	Den in Spalten geschnittenen Wirsing in Salzwasser 10 Minuten kochen. Danach in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Auf die Seite stellen.
Kartoffeln	Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in Salzwasser kochen. Sie sollen nicht zu weich werden.
Bratpfanne Salz, Pfeffer Rindsbouillongranulat	In der Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und das Hackfleisch darin allseits braun, krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Teelöffel Rindsbouillongranulat dazugeben und umrühren.
Pellati Knoblauch Thymian	Die Tomatenstücke, abgetropft, in die Bratpfanne zum Hackfleisch geben. Den Knoblauch hinzufügen. Den Thymian über die Hackfleisch-Tomatenmischung streuen. Umrühren.
Gratinform	Eine Gratinform ausbuttern. Zuerst den Wirsing in die Form geben. Mit Aromat und etwas Pfeffer würzen. Die Kartoffelscheiben darüberlegen. Mit Aromat und etwas Salz würzen. Die Hackfleisch-Tomatenmasse darübergiessen und gleichmässig verteilen.
Schüssel	In einer Schüssel das Eigelb, den Rahm sowie 2/3 des geriebenen Käses (also 100 gr) verrühren. Diesen Guss auf dem Gratin gleichmässig verteilen. Den restlichen Käse darüberstreuen. In den Backofen geben und wahren 15 Minuten auf mittlerer Schiene gratinieren. Die Oberfläche des Gratins darf eine braune Farbe annehmen.

Variante:

Der Gratin kann – nach dem Hineinggiessen des Gusses – zusätzlich mit Schinkenranchen belegt werden.