



Hauptgang

Wirsing-Auflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

500 gr	Wirsing
300 gr	Hackfleisch
	Etwas Olivenöl für das Anbraten der Zwiebel und des Fleisches
1	Semmel , altbacken, zerbröckeln und in Milch einweichen
1 Stück	Ei
1 ganze	Zwiebel (1), gross, geschält und feingehackt
2 TL	Senf
3 ganze	Tomaten
2 grosse	Zwiebeln (2), geschält in Ringe geschnitten
2-3 EL	Paniermehl
2 EL	Butter
1/2 Bund	Petersilie, gehackt
	Aromat, etwas Salz sowie Pfeffer aus der Mühle
	Etwas Milch für das Einweichen der Semmel
40 gr	Butter für Butterflocken

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Wirsing	Wirsing putzen und in einer grossen Kasserolle mit Salzwasser 15 Minuten sieden. Abtropfen lassen und 8 grosse Blätter lösen und auf die Seite legen. – Restlicher Wirsing vierteln, Strunk entfernen und in feine Streifen hacken.
Zwiebel (1)	Die feingehackte Zwiebel in einem Schuss Olivenöl andünsten. Das Hackfleisch würzen mit einem Fleischgewürz (oder mit Salz und Pfeffer) und allseits braun anbraten. Vom Feuer nehmen und erkalten lassen.
Wirsing, Semmel, Fleisch, Ei, Senf, Zwiebel, Gewürze	Wirsing gehackt, eingeweichte Semmel, Hackfleisch, Senf, Ei, Zwiebel, kräftig Aromat, Salz, Pfeffer, in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Mit kräftig Aromat, Salz sowie Pfeffer abschmecken.
Gratinform	Gratinform ausbuttern
Wirsingblätter, Hackfleisch	Die Hälfte der Wirsingblätter in der Gratinform auslegen und die Hälfte des Fleischteiges daraufgeben. Die zweite Hälfte der Wirsingblätter auslegen und den restlichen Fleischteig darauf verteilen. .
Zwiebeln (2), Tomaten	Die Zwiebelringe in der Bratpfanne glasig dünsten und danach auf dem Auflauf verteilen. Tomaten in siedendem Wasser ganz kurz blanchieren und die Haut abziehen. In Scheiben schneiden (Strunk entfernen). Den Auflauf mit den Tomatenscheiben belegen.
Paniermehl	Das Paniermehl darüberstreuen mit kräftig mit Butterflocken belegen. Im vorgeheizten Backofen während rund 25 Minuten backen. Dazu passen Bratkartoffeln.