Wirsing Hack Auflauf

Zutaten für 6 Personen:

1 kleiner Wirsing

1 kleiner Weißkohl

Für die Füllung:

- 1500 g Hackfleisch gemischt
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Senf mittelscharf
- 2 EL Paniermehl
- 2 Eier
- 1 EL Petersilie fein gehackt
- 1 EL Kräuter getrocknet
- 1 TL Kreuzkümmel
- Muskat
- Pfeffer und Salz
- 1 Springform oder Auflaufform
- Schmalz zum Ausfetten

Für die Soße:

200 ml Fleischbrühe
1 TL Sojasoße
1 TL Speisestärke
Pfeffer, Paprika, Salz

Zubereitung:

Einen großen Topf Wasser aufstellen und mit etwas Salz zum Kochen bringen. Die Blätter beider Kohlköpfe ablösen, dabei dicke Adern herausschneiden und in das kochende Wasser geben. Ca. 12 Minuten blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die Springform mit Schmalz oder Fett bestreichen und eine Schicht Blätter einlegen. Inzwischen den Backofen auf ca. 150°C vorheizen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die in Würfel geschnittene Zwiebel, gehackte Petersilie, Senf, Eier, Paniermehl, getrocknete Kräuter und die Gewürze gut vermischen. Die Hackfleischmasse nun halbieren. Die erste Hälfte auf den Kohl verteilen und mit weiteren Kohlblättern abdecken. Den Vorgang wiederholen. Nun die Springform mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca.70 Minuten backen. Anschließend die Alufolie entfernen und den Kohlpudding auf einen feuerfesten Teller stürzen (dabei nach Möglichkeit den Bratensud auffangen). Mit etwas Öl oder Butter bestreichen und unter dem Grill 10 Minuten bräunen. In der Zwischenzeit die Soße herstellen, indem man den aufgefangenen Sud aus der Springform mit der Fleischbrühe und der Sojasoße aufkocht. Nun die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die Soße geben. Nochmals aufkochen, die Soße sollte leicht angedickt sein. Dazu passen Salz- oder Schwenkkartoffeln.

mattkeag

wünscht guten Appetit!