

---

---

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Webkoch.de

\*\*\*

**Bemerkungen:** Rezept viel zu umständlich. Vorschlag: alles in einem Topf: zuerst Speck, dann Hackfleisch, dann Zwiebeln, dann Wirsing anbraten und mit Brühe ablöschen.

**Zutaten:**

- 100 g Räucherspeck, gewürfelt
- 1 grosse Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 400 g Wirsingblätter in Streifen
- 125 ml Fleischbrühe
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 1 kleine Dose Pizzatomaten, abgetropft
- 1 EL Majoran
- 100 mL Sahne, süss
- 1 Eigelb
- 1 TL Speisestärke
- 100 g Gouda, gehobelt
- Pfeffer, Salz, Chilipulver, Muskat, SB-Öl

**Rezept:** Eine Auflaufform einfetten und den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, den Speck darin auslassen und die Würfel aus der Pfanne nehmen. Zwiebel ins Restfett geben, goldbraun anbraten, Knoblauch zufügen, kurz mitbraten, die Hälfte der Zwiebelmasse aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Wirsing zu den restlichen Zwiebeln geben, anschmoren, Brühe zugießen, salzen, pfeffern und zugedeckt 15 Minuten dünsten lassen.

Danach Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch darin anbraten, restliche Zwiebel, Tomaten, Majoran, Speckwürfel und Wirsing zugeben, alles gut vermengen und dabei mit Muskat, Pfeffer, Chili und Salz pikant abschmecken.

Zum Schluss Sahne, Eigelb und Speisestärke in einem Mixbecher schütteln, über die Mischung geben, 1 Minute aufkochen lassen, die Masse in die Auflaufform füllen, mit Käse bestreuen und 30 Minuten überbacken.

Beilagen: frisches Baguette oder Rosmarinkartoffeln, Salat  
Getränk: Weissweinschorle