
Typ: Fleisch

Quelle: E&T 1985, 10, 17

Bemerkungen: Variante Okt 2011:
Zwiebeln gemeinsam mit Schinkenwürfeln (oder Dörrfleisch) und später eine klein gewürfelte Knoblauchzehe in Pfanne angebraten. Danach mit einem Teil des Einweichwassers und einem Schuss Riesling abgelöscht und reduziert. Masse abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer. Dzu eine kleine Menge klein gehackte Chili-Schoten (Salvatore).

Brotbrösel mit ca. 40 g geriebenem Parmesan-Käse vermischt.

Zutaten: Für 4 bis 6 Portionen:
2 Tüten getrocknete Steinpilze à 5 g
1 Kopf Wirsingkohl (etwa 1 kg)
Salz,
2 Zwiebeln
100 g Butter oder Margarine
250 g Beefsteakhack,
250 g Mett
Pfeffer aus der Mühle
2 Eier (Gewichtsklasse 2)
8 Scheiben Weizentoastbrot

Rezept: Die Steinpilze kalt abbrausen und in 1/8 L lauwarmem Wasser einweichen. Den Wirsing putzen, waschen und längs halbieren, den Strunk herausschneiden. Wirsing in kochendem Salzwasser 30 Minuten garen, abgießen, abkühlen lassen, danach leicht ausdrücken. Die Zwiebeln pellen und fein würfeln, in 20 g Butter oder Margarine glasig dünsten und etwas abkühlen lassen. Die abgetropften Steinpilze fein hacken. Beefsteakhack und Mett mit den Zwiebeln, Steinpilzen, dem Pilzwasser und den Eiern verkneten. Vorsichtig mit Salz, herzhaft mit Pfeffer abschmecken. Das Toastbrot ohne Kruste zerreiben. Eine ofenfeste Form dünn mit etwas Butter oder Margarine ausfetten, mit 1-2 El Bröseln austreuen. Die Hälfte der Wirsingblätter einschichten. Das Hack darauf verteilen, dabei die Oberfläche gewölbt formen. Mit dem restlichen Wirsing abdecken. Die restliche Butter oder Margarine in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Brösel unterrühren, dann auf dem Wirsing verteilen.

Den Auflauf auf der mittleren Einschubleiste bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 35-10 Minuten backen, im ausgeschalteten Backofen 10 Minuten ruhen lassen. Zu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln servieren.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten Garzeit: 40 Minuten

Umluftherd: 35-45 Minuten bei 175 Grad