



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart

Wirsingauflauf mit Kassler und Hackfleisch

für 4 Personen

ZUTATEN:

1 kg Wirsing	2 Eier
2 Schalotten	2 EL Mehl
2 cl Rapsöl	0,3 l Milch
400 g gemischtes Hackfleisch	0,3 l Sahne
200 g Kassler	200 g Bergkäse
2 Eier	
2 EL Senf	
1 Haushaltsbund krause Petersilie	<u>Auflaufform:</u>
Salz, Pfeffer, Muskat	2 etwas Rapsöl
700 g Kloßteig (kann gekaufter sein)	80 g Paniermehl

ZUBEREITUNG

Eine Auflaufform mit Öl bestreichen und das Paniermehl in der Form verteilen. Den abgeschmeckten Kloßteig auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Im Backofen bei 180°C hellbraun vorbacken.

Die grünen Außenblätter vom Wirsing abnehmen. Den Wirsing in grobe Streifen schneiden, in Salzwasser blanchieren und im kalten Wasser abschrecken.

Die geschälten Schalotten in Würfel schneiden und im Rapsöl glasig dünsten. Mit dem Hackfleisch und dem gewürfelten Kassler mischen. Die Eier, Senf und die gehackte Petersilie dazugeben und gut verkneten.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den Wirsing in die Hackmasse einarbeiten. Die komplette Masse auf dem vorgebackenen Kloßteigboden verteilen. Die Eier mit dem Mehl, Milch, Sahne und Bergkäse mischen und auf das Hackfleisch gießen. Im Ofen bei Umluft 180°C ca. 20-25 Minuten backen.

Einfach lecker. Das gab es öfters am Donnerstag, da kam meine Oma zum Kochen.