

# Bioleks: Wirsing-Auflauf

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-wirsing-auflauf/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-wirsing-auflauf/)

## Zutaten:

- 1 Wirsingkohlkopf
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 - 3 Schalotten mittlerer Größe
- 25g Butter
- 1 Glas Weißwein
- 200g Frühstücksspeck in Scheiben/Bacon
- 2 Eier
- 1 1/2 Becher Sahne
- etwas frischer oder getrockneter Thymian
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Vom Wirsing den Strunk keilförmig herausschneiden, den Kopf in einzelne Blätter zerlegen und gründlich waschen. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Kohlblätter 4 - 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann abgießen und abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen, fein hacken und in einer kleinen Pfanne in Butter andünsten. Dann einen Schluck vom Weißwein dazugießen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Pfanne vom Herd nehmen.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Boden einer größeren feuerfesten Glas-oder Keramikform mit der Hälfte von den Frühstücksspeck-Scheiben auslegen, die gut abgetropften Kohlblätter bis zu 1/3 der Formhöhe einfüllen.

Die gedünsteten Schalotten mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Thymian unter das Hackfleisch kneten. Daraus einen flachen Fladen formen und in die Form auf den Kohl legen. Darüber die restlichen Wirsingblätter verteilen. Die Sahne mit etwas Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen, gut verrühren und über den Auflauf gießen. Großzügig mit den restlichen Baconscheiben belegen und auf der mittleren Schiene in den heißen Ofen schieben. Die Backzeit beträgt ca. 45 Minuten.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 7.2.1997*

*Prominente Gäste: Die Wildecker Herzbuben*