

Wirsing Auflauf



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
6 Portionen



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back- & Kochzeit
1,5 Stunden



Temperatur
180° O/U

Zutaten

1 kleiner Wirsing
2 Becher saure Sahne
1 Becher Schmand
500 Gramm Hackfleisch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Ca. 200 ml passierte Tomaten
Salz, Pfeffer
Majoran
Kreuzkümmel
Paprika Pulver (edelsüß)
2 Lorbeerblätter
200 ml Wasser
2 Packung Schnellreis
Paniermehl
Öl/ Fett/ Buttercreme



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. In einer Pfanne Fett erhitzen und das Hackfleisch darin scharf anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch zufügen und glasig andünsten. Passierte Tomaten dazu geben und mit den Gewürzen abschmecken. Mit Wasser aufgießen und auf kleiner Stufe ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Reis nach Packungsanleitung zubereiten.

In einem größeren Topf reichlich Wasser aufkochen. Die äußeren Blätter des Wirsings entfernen. Die restlichen, feineren Blätter ablösen und in kochendem Wasser 2- 3 Minuten vorkochen. Zum Schluss mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Schmand mit der sauren Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Den Ofen auf 180° Ober/ Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Fett auspinseln und mit Paniermehl bestreuen. 1/3 der Wirsing Blätter reinlegen. Die Hälfte des Sugas gleichmäßig darauf verteilen. Dann kommt die Hälfte des Reises und 1/3 der Schmand Creme darüber. Das wiederholen wir nochmal. Zum Schluss bedecken wir das Ganze mit den restlichen Wirsingblättern und begießen sie mit der restlichen Schmand Creme. Im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Man kann den Reis mit der Fleischsauce mischen und auch so auf die Wirsingblätter geben, oder man gibt Käse zwischen die Lagen.