



# Münsterländer Kartoffel - Wirsingauflauf mit Schweinemett

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der einfache Auflauf für die ganze Familie, so essen ihn die Münsterländer

## Zutaten

- 1 kleiner Kopf frischer Wirsing
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln in dünnen Scheiben
- 400 - 500 g geschälte Kartoffeln in Scheiben
- 500 g angemachtes Schweinemett
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Etwas gehobelter Gouda, oder Edamer Käse
- Etwas gemahlener Kümmel oder Kümmelauszug, Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Das Schweinemett gut mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit gehackten Zwiebeln versetzen.

### Schritt3

Den Wirsing von den harten, grünen Außenblättern und Strünken befreien, waschen und in Streifen schneiden. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

### Schritt4

Der Aufbau:

## **Schritt5**

In eine gefettete, ausreichend große Auflaufform eine Lage (Die Hälfte) Kartoffeln mit einigen in Streifen geschnittenen Zwiebeln schichten.

## **Schritt6**

Mit Knoblauch oder Knoblauchsatz, Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel würzen und die Hälfte Wirsing darüber geben.

## **Schritt7**

Nunmehr folgt die Lage Schweinemett und eine weitere Lage Wirsingkohl. Zuletzt und abschließend wieder Kartoffeln darüber geben..

## **Schritt8**

Etwas Fleischs - oder Gemüsebrühe angießen und in den auf 180° C vorgeheizten Backofen für 50 min. schieben:

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

In den letzten 10 min. mit einem würzigem Reibkäse bestreuen,

## **Schritt11**

goldgelb, appetitlich bräunen, rustikal in der Auflaufform auftragen.

**Rezeptart:** Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** einfach, für die ganze familie, für jeden tag, lecker, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-kartoffel-wirsingauflauf-mit-schweinemett/>