

Münsterländer Wirsingauflauf mit Mettenden und Thymian

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, bodenständig, althergebracht, modern überdacht

Zutaten

- 500 g Wirsingblätter, geputzt
- 800 g festkochende Kartoffeln
- 300 g westfälische Mettwurst, schräg in Scheiben geschnitten
- 2 Stiele gehackter Thymian
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1/2 Tl Kümmel
- Für den Guss:
- 6 ganze Eier
- 125 ml Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die geputzten Wirsingblätter zunächst für 4 min. in kochendes Salzwasser mit etwas Kümmel geben, mit der Schaumkelle heraus fangen und in kaltem Wasser abschrecken.

Schritt3

Danach die groben Strünke heraus schneiden und in 4 - 5 cm große Blätter schneiden, die geschälten Kartoffeln in 3 cm große Scheiben.

Schritt4

Die schräg geschnittenen Mettwurstscheiben von beiden Seiten goldgelb braten.

Schritt5

Der Auflauf:

Schritt6

Nunmehr den Wirsing, die Mettwurstscheiben und die Kartoffeln "dachziegelartig" in eine ausreichend große Auflaufform schichten und den gehackten Thymian darüber streuen.

Schritt7

Die Eier mit der Sahne verschlagen und den Auflauf übergießen und bei 180 ° C in der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens für 25 - 30 min. schieben..

Schritt8

Rezeptart: Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-wirsingauflauf-mit-mettenden-und-thymian/>