

Westfälischer Hackfleisch-Wirsing-Auflauf mit knusprigem Speck



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 0m

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

Für Liebhaber der westfälischen Küche ist der **althergebrachte, westfälische Hackfleisch-Wirsing-Auflauf** genau das Richtige! Ein saisonales, herbstliches Gericht mit knusprigem Speck.

Herbstzeit ist nicht nur Kartoffelzeit. Außerdem feiert der Kohl seine Hochsaison im Herbst. Da ist es in Westfalen endlich wieder Zeit für den zünftigen, sättigenden Wirsing-Auflauf mit Bacon und Hackfleisch. Auch bekannt als „westfälische Lasagne“, ist der Auflauf ein Gericht für die Ganze Familie. Er lässt sich gut vorbereiten und ist ein wahrer Sattmacher. Bei GekonntGekocht finden Sie viele leckere saisonale und regionale Rezepte aus ganz Deutschland. Von rheinischen Pepsen über

westfälischen Kutschergulasch bis hin zu bayerischem Schweinsbraten vom Schweinebauch - hier finden sie althergebrachte Gerichte aus jeder Region.

Zutaten

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 300 g durchwachsener Frühstücksspeck in Scheiben
- 1 altbackenes Brötchen, eingeweicht
- 1 ganzes Ei
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleiner Wirsingkopf, etwas 1 kg schwer, geputzt
- 1/ 4 l Gemüsebrühe
- 3 - 4 Stiele Thymian
- ½ Bündchen Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Kreuzkümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Den Wirsingstrunk heraus schneiden und die einzelnen Blätter abtrennen. Thymian fein hacken, Zwiebeln würfeln, Knoblauch fein würfeln, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Wirsing circa 5 min. in Salzwasser mit etwas Kümmel blanchieren, kalt abbrauen.

Schritt2

Zeitgleich das Hackfleisch mit dem Brötchen, dem Thymian, den Zwiebel - und Knoblauchwürfeln zu einem gebundenem Fleischteig vermengen, salzen, pfeffern.

Schritt3

Eine 2 l Auflaufform mit einer Schicht Bacon auslegen, darüber eine Schicht zugeschnittene Kohlblätter legen, salzen, pfeffern. Darüber die Hälfte des Hackfleisches geben und den Vorgang wiederholen, mit einer Speckschicht enden. Mit etwas Gemüsebrühe untergießen und bei 150 °C / Ober-Unterhitze etwa 90 min. garen. In den letzten 15 min. auf Oberhitze hochschalten und auf der obersten Schiene appetitlich Farbe nehmen lassen.

Westfälischer Hackfleisch-Wirsing-Auflauf: Westfälische Gerichte

Bei GekonntGekocht sind all unsere Rezepte von unserem Chefkoch Fritz Grundmann handverlesen. Ein wichtiges Augenmerk liegt dabei immer auf einer saisonalen Küche mit frischen Zutaten. Wo findet man diese häufiger als in unserer althergebrachten, regionalen Küche, denn hier kommt seit jeher auf den Tisch, was gerade Erntezeit hat.

Unser westfälischer Hackfleisch-Wirsing-Auflauf ist nur eines von vielen leckeren, westfälischen Rezeptideen. Die meisten Gerichte der Region haben eines gemeinsam: Sie sind bodenständig, zünftig und rustikal. Dazu gehören vor allen Dingen deftige Eintopfgerichte und herzhaftes Fleischgerichte. Fisch spielt in der Region eher eine untergeordnete Rolle, wobei der Hering mit Pellkartoffeln auch gelegentlich gerne auf den Tisch kommt.

Wenn Sie mal etwas anderes ausprobieren wollen und Ihre Gäste mit einem bodenständigen, westfälischen Menü überraschen möchten, haben wir einen tollen Beitrag mit verschiedenen westfälischen Menüvorschlägen. Von einem romantisch-ländlichen Hochzeitsmenü bis hin zu einem klassischen Männer- oder Damen-Abend – für jeden Anlass ist etwas dabei. Hier finden sich schöne Vorspeisen-Rezepte wie beispielsweise die klassische Münsterländer Biersuppe oder ein Rheinisches Muschelsüppchen mit Safran und gebratenem Meerwolf.

Neben althergebrachter, bodenständiger Küche findet man aber auch raffinierte Gerichte, wie beispielsweise ein edles westfälisches Carpaccio mit luftgetrocknetem Rauchfleisch oder westfälische Schweinelendchen im Wirsingmantel. Ein besonderes Anliegen unseres Chefkoches ist es, immer wieder althergebrachte Rezepte neu und modern zu interpretieren. Dabei sind viele interessante und feine Gerichte entstanden. Daher lohnt sich immer ein zweiter Blick auf unsere schöne, regionale Küche!

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Hackfleischgerichte, Rindfleisch, Schweinefleisch, Westfälische Rezepte **Tags:** deftig, deutsch, frisch, Hauptgericht, herbstlich, herzhaft, regional, regional typisch, warmer Auflauf, Wirsing

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)420
- KH (g)8,5
- Fett (g)22
- Eiweiß (g)45
- Ballast (g)6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelischer-hackfleisch-wirsing-auflauf/>