

Hackfleisch Rezepte

Grünkohl Auflauf Mit Hackfleisch

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Teigwaren, Auflauf

1	kg	Grünkohl; frisch	1	Teel.	Paprika edelsüß
		Salz	500	g	Kartoffeln
2		Zwiebeln	1		Speckschwarte
20	g	Schweineschmalz	200	g	Speck; durchwachsen,
500	g	Rinderhackfleisch			geräuchert, in dünnen
2	Essl.	Tomatenmark			Scheiben
2	Essl.	Crème fraîche			Muskatnuss; gerieben
		Pfeffer; weiß	375	ml	Fleischbrühe; Instant

Grünkohl gründlich waschen. In reichlich Salzwasser Portionsweise ca. 5 Minuten blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Aus etwa 10-15 großen Blättern die Innenrippe ausschneiden, die restlichen Blätter grob hacken. Zwiebeln schälen und würfeln.

Schweineschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb braten. Hackfleisch zufügen und anbraten. Tomatenmark und Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

In eine Auflaufform die Speckschwarte mit der Fettseite nach oben legen. Die Form am Rand mit Speckscheiben und Kohlblättern auslegen. Dann abwechselnd gehackten Kohl, Kartoffeln und Hackfleisch einschichten. Dabei jede Lage mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kohlblätter und Speckscheiben darüber legen und die Fleischbrühe angießen.

Form abdecken.