

Wirsing-Auflauf mit Hackfleisch, Béchamel aus dem Glas

Für 4 Personen

1 kleiner Wirsing	500 g Rinderhack	1 Ei
1 El Senf	Salz , Pfeffer	2 TL Rosenpaprika
1 Tl Kümmel	400 ml Milch	2 El Mehl
1 El Butter	Muskatnuss	Salz, weißer Pfeffer

Butter in einem Topf erhitzen. In der Butter das Mehl anschwitzen, mit Milch ablöschen, dabei mit dem Schneebesen glatt rühren, mit Salz, Muskat und weißem Pfeffer würzen, einkochen bis die Béchamel eine sämige Konsistenz hat.

Wirsingkopf vom Strunk befreien, waschen und die Blätter in Salzwasser blanchieren, anschließend hacken.

Optional:

Kümmel anrösten und Wirsing damit würzen.

Hackfleisch mit Ei, Senf, Rosenpaprika, Salz und Pfeffer zu einem Brät verarbeiten.

Weckgläser buttern, dann abwechselnd Wirsing und Hackfleisch schichten. Mit der Béchamel übergießen und im Backofen bei 160 Grad (Ober-Unterhitze) für ca. 30 - 45 Minuten backen.

Björn Freitag am 27. Februar 2021