

Schichtkohl mit Wirsing und Hackfleisch auf Tomaten-Soße

Für 4 Personen:

Für den Kohl:

1.2 kg Wirsingkohl Salz 4 große festk. Kartoffeln
100 g Bacon

Für die Hackfüllung:

1 kg Rinderhack 4 Schalotten 2 Eier
2 altbackene Brötchen Milch oder Brühe 2 EL Semmelbrösel
4 Sardellenfilets 0.5 Bund Petersilie 1 TL Paprikapulver
1 EL Senf Salz, Pfeffer

Fertigstellung:

Olivenöl Salz, Kümmel Piment, Muskatnuss
250 ml Gemüsebrühe

Für die Soße:

1 große Dose Tomaten 1 Chilischote Salz, Pfeffer
Zucker 2 EL Olivenöl

Für den Kohl:

Einen Keil in den Wirsingstrunk schneiden, dann die einzelnen Blätter abnehmen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und leicht salzen. Die Kohlblätter 2-3 Minuten darin blanchieren, danach in kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen oder trocken tupfen. Anschließend mit einem Nudelholz walzen, damit die dickeren Blattstiele biegsamer werden. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, in Wasser legen und beiseitestellen. Die Speckscheiben dritteln und ohne Fett in einer Pfanne knusprig braten.

Für die Hackfüllung:

Die Brötchen in warmer Milch oder Brühe einweichen. Danach etwas ausdrücken und mit einem Mixstab pürieren. Nochmals ausdrücken. Schalotten schälen und fein würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin 4-5 Minuten farblos anschwitzen. Die Petersilie säubern und klein hacken. Die Sardellenfilets abspülen, trocknen und hacken.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Hackfleisch mit den Eiern und den vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben. Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermengen.

Fertigstellung:

Einen flachen Schmortopf oder eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einpinseln. Die gesamte Topf-Innenfläche mit einer Schicht Kohlblätter auskleiden. Einige Wirsingblätter über den Rand stehen lassen. Nun eine Schicht Hack auf dem Boden verteilen, darauf die Kartoffelscheiben und einige Speckstücke geben. Die Kartoffeln etwas salzen und mit Muskat, gemörsertem Kümmel, Piment und geriebener Muskatnuss bestreuen. Etwas Brühe angießen. Dann wieder Kohlblätter und weitere Hack- und Kartoffelschichten hinzufügen und würzen, außerdem immer wieder etwas Brühe dazugeben. Mit Kohlblättern abschließen. Dabei die überlappenden Blätter einklappen, sodass rundum alles mit Kohl bedeckt ist. Etwas Raps- oder Olivenöl und die restliche Brühe auf den Kohl gießen und den Topf verschließen.

Mindestens 75 Minuten im Backofen garen. Nach 30 Minuten die Hitze auf 160 Grad reduzieren und den Deckel entfernen. Die Oberfläche darf ruhig etwas Farbe bekommen. Bei Bedarf Brühe nachgießen, aber Vorsicht: Der Schichtkohl sollte nicht zu suppig werden, außerdem geben Kohl und Hack etwas Flüssigkeit ab.

Für die Soße:

Die Dosentomaten in einem Topf geben und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer

zerkleinern. Die Stielansätze gegebenenfalls entfernen. Erhitzen und mit fein gehackter Chili, Salz und Zucker würzen. Etwa 10-15 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Zum Schluss etwas Olivenöl unterrühren.

Anrichten:

Tortenstücke aus dem Schichtkohl schneiden und mit der Soße auf Tellern servieren. Mit etwas gemörsertem Pfeffer und Olivenöl toppen. Wer mag, kann den Kohl auch stürzen oder komplett aus dem Topf heben.

Rainer Sass am 02. Oktober 2022