

WIRSINGPFANNE

Rezept von Silvia Michels vom Freilichtmuseum Hessenpark in Neu Anspach

Zutaten:

- 2 altbackene Brötchen
- 250 ml Milch
- 1 kg Wirsing
- 2 große Zwiebeln
- 100 g Dörrfleisch
- 40 g Butter
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Brötchen kleinschneiden und in Milch einweichen. Den Wirsing in Streifen schneiden und die Zwiebeln würfeln. Das Dörrfleisch ebenfalls würfeln und in der Butter anschwitzen, danach die Zwiebeln dazugeben bis sie goldbraun gebraten sind.

Das Hackfleisch anbraten und zum Wirsing geben und vermischen. Die restlichen Zutaten unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in eine gefettete und ausgebröselte Auflaufform geben und im Backofen bei 200 Grad 60-90 Minuten garen.