



Bürgerlicher Wirsingauflauf mit Schweinemett

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bürgerlich zünftig, preiswert für jeden Tag und dabei so lecker !

Zutaten

- 1 kleiner Kopf frischer Wirsingkohl (ca. 1,2 kg schwer)
- 400g Kartoffeln in Scheiben
- 500g angemachtes Schweinemett
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- Etwas Petersilie, gehackt
- Etwas Butterschmalz
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Den Wirsingkohl putzen, soll heißen, von welchen Außenblättern befreien, vierteln und in 2 cm große Blätter schneiden, waschen.

Schritt2

die Kartoffeln in etwas dickere Scheiben schneiden.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebeln grob würfeln und in Butterschmalz glasig anschwitzen, Topf zurückziehen und mit dem Einsichten beginnen.

Schritt5

Auf die Zwiebeln eine Schicht der Scheibenkartoffeln geben, salzen, pfeffern.

Schritt6

Nun folgt eine Schicht Schweinemetz und der danach der Wirsing Kohl.

Schritt7

Wiederum etwas salzen, pfeffern und mit gemahlenem Kümmel oder Kümmelauszug würzen. Etwas Fleischs- oder Gemüsebrühe angießen.

Schritt8

Alles mit Deckel in den auf 180° vorgeheizten Backofen für

Schritt9

45 min. schieben.

Schritt10

Es wird sich ein kräftiger Geschmack entwickeln; Wirsing Kohl, Kartoffeln und das Schweinemetz gehen eine leckere geschmackliche Verbindung mit einander ein.

Schritt11

Nicht übergaren, Wirsing "al dente" lassen, mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** schweinemetz, wirsing

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buergerlicher-wirsingauflauf-mit-schweinemetz/>