

# Kochen mit Klaus

## Hack-Wirsing-Auflauf mit Kartoffeln

### Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 700 g Kartoffeln, 700 g Wirsing, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, Salz,
- weißer Pfeffer, Muskat, 3 EL Mehl, 60 g Schinkenwürfel, 600 ml Milch
- 350 g Rinderhack, 400 ml Rinderbrühe, 200 ml Weißwein,
- 2 EL helle Sauce, 2 EL TK-Petersilie, 400 g Gouda in Scheiben

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden u. 20 Min. in Salzwasser garen. Wirsing vierteln, in Streifen schneiden, waschen u. trockenschütteln.



2. Schinkenwürfel in Butter knusprig braten, Hack zugeben u. krümelig braten, Zwiebeln u. Knoblauch mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Wirsingstreifen zufügen u. unter Rühren anbraten, mit Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit Brühe u. Milch ablöschen. Kartoffeln unterheben, mit Salz, Pfeffer, helle Sauce u. Muskat würzen u. aufkochen.



3. Mit Wein verlängern u. Petersilie unterheben. Alles in eine große Auflaufform füllen, mit Käse belegen u. im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 30 Min. gratinieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu ein kühles Pils genießen! ☺*

