

# Kochen mit Klaus

## Wirsing-Hackbraten

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 kg Wirsing, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 1 Möhre, Pfeffer, Salz,
- 500 g gem. Hackfleisch, je 1 EL Senf & Bratensaft, 2 TL Kümmel,
- 2 EL TK-Petersilie, 1 Pck. Fix für Hackbraten, 150 ml Weißwein,
- 100 g Bacon

### Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Die äußeren 10 Wirsingblätter ablösen, waschen u. in kochendem Salzwasser ca. 3 Min. blanchieren. Restl. Wirsing in Streifen schneiden. Möhre schälen u. fein raspeln.



2. Beutelinhalt Fix für Hackbraten mit Weißwein verrühren. Hack, Zwiebeln, Bratensaft, Möhrenraspel, Senf, Petersilie u. Wirsingstreifen untermischen. Mit Salz, Pfeffer u. Kümmel würzen.



3. Eine gefettete Kastenform (30 cm Länge) mit 10 Wirsingblättern auslegen. Hackmasse einfüllen u. mit den überlappenden Wirsingblättern bedecken. Mit Bacon belegen u. im vorgeh. Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 60 Min. garen.



### Tipp des Chaoten:

*Dazu Christines Kartoffelcreme mit Röstzwiebeln servieren. ☺*

