

... > Menüart > Hauptspeise > Gemüse

Feta - Wirsingauflauf



Druck



Teilen



Speichern

★★★★☆ 3.77 (11 Bewertungen)

💬 12 Kommentare

🕒 20 Min.

📶 normal

📅 17.03.2005

📊 750 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 Kopf Wirsing

3 Schalotte(n)

25 g Butter oder Diät Margarine für die warme Küche

1 Glas Wein, weiß, trocken

200 g Speck, i. Scheiben

2 Ei(er)

1 Prise(n) Salz und Pfeffer, weiß

250 g Hackfleisch vom Rind oder Lammhackfleisch

½ Becher Sahne

1 Prise(n) Muskat, (bei Lammhack nicht)

100 g Feta-Käse

Thymian

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
750	29,35 g	63,96 g	8,32 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Wirsingblätter waschen und im kochenden Salzwasser fünf Minuten blanchieren. Schalotten feingehackt andünsten, etwas Weißwein dazu und kacheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Hälfte des Specks in die Backform legen, mit Wirsing zu einem Drittel auffüllen. Schalotten mit Eiern, Salz, Pfeffer und Thymian unter das Hackfleisch kneten, daraus einen flachen Fladen formen und in die Form legen. Darüber die restlichen Wirsingblätter verteilen. Sahne mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen, verrühren und darüber gießen. Mit restlichem Speck belegen und auf der mittleren Schiene in den heißen Ofen schieben.

Backzeit ca. 45 Minuten

Nach 35 Minuten den Feta Käse darüber streuen und das ganze nochmals für die restlichen 10 Minuten in den Ofen geben.

Rezept von

Goldmeisje

Weitere Rezepte von Goldmeisje

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Kazarina

Also ich hatte auch keinen Wein und habe stattdessen mit einem Schluck weißem Balsamico-Essig geschmeckt. Als Vegetarierin habe ich den Speck weggelassen und statt Hackfleisch Soja-Geschnetzeltes genommen. War sehr lecker und einfach mal was Anderes 😊.

Antworten

22.09.2016 23:26

Julians1988

Also das war verdammt lecker .Mir hat es total gut geschmeckt und meiner Familie auch

Antworten

13.08.2013 11:09

LadyMarmeladesweet

Hallo, habe eine Frage.Was kann man nehmen wenn man keinen Wein möchte?
LG

Antworten

31.08.2013 11:28

Guennesack

Versuch es mit Brühe. Mache ich auch so wenn ich keinen Wein im Hause habe.

Antworten

27.03.2013 20:14

LadyMarmeladesweet

Was könnte man anstatt Wein nehmen?

Antworten

15.05.2006 13:22

ischi20

Hallo,

Wir haben das Rezept am Sonntag ausprobiert - wirklich lecker! Wir werden es wieder kochen.

Allerdings ist es nicht notwendig Speckscheiben auf den Boden zu legen, das Gericht zieht nämlich durchaus Wasser, sodass ein Anbrennen nicht zu befürchten ist. Und solche Wabbeldinger sind unsere Sache nicht.

Die Speckscheiben auf der Oberfläche jedoch - wir haben durchwachsenen Bauchspeck genommen - werden leicht knusprig und schmecken fantastisch.

LG
ischi

Antworten

28.04.2005 06:06

241970

Das hört sich super an das werde Ich mal ausprobieren.
Gruss Petra

Antworten

18.03.2005 19:05

oranien

Wirsing in einer tollen Kombination !

Werde Schweinemett nehmen, auf dieses Essen freu ich mich schon.

LG oranien

Antworten

18.03.2005 13:29

Zauberfee

Das hört sich wirklich fantastisch an!!!

Werde es demnächst mal testen,...

LG, Zauberfee

18.03.2005 12:49

bausti

Das war phantastisch. Werde es bestimmt bald wieder machen.
Danke Anne

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

Datenschutz-Einstellungen

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

Quicklinks

Rezepte finden

Was koche ich heute?

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[arrabiata rezepte](#), [geschnetzeltes rezepte](#), [magenfreundlich rezepte](#), [möwen rezepte](#),
[nutellacookies rezepte](#), [ostpreußen rezepte](#), [reisnudeln rezepte](#), [sesamkartoffeln](#)
[rezepte](#), [stockrot rezepte](#), [tomatencremesuppe rezepte](#)