

Rezept

Wirsing-Hack-Auflauf mit Äpfeln

Ein Rezept von Wirsing-Hack-Auflauf mit Äpfeln, am 10.06.2026

Zutaten

200 g Wirsing	200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 kleine Äpfel	1 Zwiebel
150 g gemischtes Hackfleisch	2 TL Rapsöl
Salz	Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss	200 ml Gemüsebrühe
30 g Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Den Wirsing waschen, den inneren Strunk aus der Mitte herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in möglichst feine Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dicke Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Die Zwiebel mit dem Hackfleisch in heißem Öl dünsten. Die Hälfte des Wirsings und darauf die Hälfte der Kartoffelscheiben in eine mittelgroße Auflaufform geben, die Hackmischung und die Äpfel zugeben, mit dem restlichen Wirsing und zum Schluss mit den restlichen Kartoffeln abschließen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brühe über den Auflauf gießen. Zudecken und im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 160°) 50 Min. garen.
3. Den Parmesan fein reiben, zum Schluss über den Auflauf streuen. Ohne Deckel weitere 10 Min. im Ofen überbacken.