Rezept

Wirsing-Semmel-Auflauf

Ein Rezept von Wirsing-Semmel-Auflauf, am 24.05.2025

Zutaten

- **1** Kopf Wirsing (1,2 kg)
- 1/4 l helles Bier (Fleischbrühe geht auch)
- **200 g** Räucherspeck in Scheiben
- **3** Eier
- **2** altbackene Brötchen
- **1** Zwiebel
- **3 EL** Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. > Wirsing von Außenblättern befreien, achteln und den Strunk entfernen. Die Stücke in 1 cm breite Streifen schneiden und waschen.

2. > Die Brötchen würfeln und in 150 ml Bier einweichen. Zwiebel schälen, wie den Speck fein würfeln und in 2 EL Öl bei mittlerer Hitze 5 Minuten anbraten. Wirsing darin andünsten, übriges Bier angießen und offen in 10-15 Minuten bissfest garen, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Brötchen untermengen, 10 Minuten beim Herd stehen lassen.

3. > Den Backofen auf 225 °C (Umluft 200 °C) vorheizen. Eine Auflaufform mit übrigem Öl auspinseln. Die Eier unter die Masse mengen, in die Form geben. Den Auflauf im Ofen auf der mittleren Schiene 30-40 Minuten garen.