

Wirsing-Kartoffel-Gratin aus: «Kochen für Knochen», Huber Verlag

Für 4 Personen:

- 1 Wirsing, ca. 1 kg
- 600 g Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, geschält und gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 EL Butter
- 400 g gehacktes Rindfleisch
- 5 dl Bouillon
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zweiglein Thymian
- 3 dl Sauerrahm
- 80 g Gruyèrekäse, gerieben

Den Wirsing vierteln, vom Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln in Butter in einem grossen Topf andämpfen, Knoblauch und Wirsing kurz mitdämpfen. Das Hackfleisch dazugeben und gut durchmischen. Die Kartoffelscheiben dazugeben, vermischen und mit Bouillon auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt weichkochen. Die Kartoffeln dürfen ruhig etwas zerfallen.

Die Gemüse-Fleischmischung und ein Zweiglein Thymian in eine breite Gratinform geben. Den Sauerrahm mit dem geriebenen Käse vermischen und gewürzt über den Gratin verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Grad 20 Minuten backen. Heiss servieren.

Tipp: Dazu eine Schüssel Endiviensalat servieren.