



Wirsing-Semmel-Eierauflauf mit Rauchspecksauce

Zutaten (für vier Personen)

4 altbackene Semmeln
150 ml Gemüsebrühe
200 g gehackter, blanchierter Wirsing
80 g angeschwitzte Zwiebelwürfel
1 EL gehackte Petersilie
4 Eier
1/4 TL Muskat
100 g Sauerrahm

80 g feine Karottenwürfel
80 g Frühlingszwiebeln
80 g Bauchspeckwürfel
250 ml brauner Kalbsfond
1 EL Öl
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 60 Minuten)

Semmeln in grobe Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, mit etwas erhitzter Brühe übergießen, circa 10 bis 15 Minuten einziehen lassen, etwas verrühren. Gehackten, blanchierten Wirsing darunter mischen, angeschwitzte Zwiebeln mit unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Petersilie und verschlagene Eier mit untermengen, etwas Muskat zugeben, Sauerrahm mit einrühren. Masse in eine gefettete Auflaufform geben, im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 60 Minuten garen.

Feine Würfel von Karotten und Frühlingszwiebeln in heißem Öl angehen lassen, Bauchspeckwürfel zugeben, kurz mit auslassen, mit Kalbsfond angießen, kurz köcheln lassen. Specksauce als Spiegel auf flachem Teller angießen, Auflauf in Tortenstücke schneiden, daraufsetzen.

Nährwerte pro Person

527 kcal – 34 g Fett – 21 g Eiweiß – 39 g Kohlenhydrate – 3 BE