

Überbackener Wirsing

1 kleiner Wirsingkopf
2 EL Butter
2 kleingehackte Zwiebeln
150 g gewürfelter Räucherspeck
200 g Käse (Emmentaler o.ä.)
 $\frac{1}{4}$ l Sauerrahm
Salz
Pfeffer
Muskatnuß

Den Kohl wie üblich putzen und so lange in Salzwasser kochen, bis sich die Blätter leicht lösen.

Inzwischen die Zwiebeln mit dem Speck in der heißen Butter gut anrösten und etwas abkühlen lassen. Den Käse reiben, mit dem Sauerrahm, den Zwiebeln und den Speckwürfeln gut vermischen und mit etwas Muskatnuß abschmecken, pfeffern und nur leicht salzen.

Eine feuerfeste Form gut einfetten und schichtweise mit den Kohlblättern und Käse-Rahmmischung belegen. Die letzte Schicht müssen Kohlblätter sein.

Den Wirsing mit einigen Butterflocken bestreut bei guter Hitze etwa 30 Minuten überbacken.

Das Gericht warm mit einer kräftigen Tomatensoße oder kalt mit Vinaigrette reichen.