

Brotauflauf

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Krustenbrot
- 2 EL Schweineschmalz
- 100 g Bauchspeck
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 2 EL Kümmel, ganz
- Salz, Pfeffer, Majoran gerebelt
- 1 abrieb einer Zitrone
- 2 Gemüsezwiebeln
- 400 g Weißkohl, gezupft
- 3 EL Haselnüsse
- 4 Eier
- 100 ml Weißwein, trocken
- 200 g Schlagsahne
- 200 g Emmentaler, gerieben



Ofen auf 175 °C, Ober-/Unterhitze, vorheizen!

Zubereitung:

Den Brotlaib waagrecht halbieren und aushöhlen. In einer großen Pfanne das Schmalz erhitzen und zuerst den Speck (in kleinen Streifen geschnitten), dann das Hackfleisch anbraten. Mit Kümmel, Pfeffer, Salz, Majoran und den Abrieb einer Zitrone würzen. Die Zwiebeln und den Kohl hinzufügen und ca. 15 Minuten garen, bis der Kohl fast gar ist.

Die Haselnüsse in einem Gefrierbeutel o. ä. grob zerstoßen und untermengen. Die Masse nachschmecken und in den unteren Teil des Brotlaibs füllen. Eier, Wein, Sahne und den zuvor geriebenen Käse vermischen und über die Füllung gießen.

Den Laib bei 175 °C in den Ofen schieben und c. 15-20 Minuten backen, bis die Oberfläche gut gebräunt ist. Den Brot-Deckel auflegen und noch 5 Minuten backen.

(Quelle: <http://www.lidl-kochen.de/de/Rezepte/Brotauflauf>)