

Informationen zur Sendung vom 06.02.2024

Kartoffel-Wirsingkuchen mit Blätterteighaube

Von Ulla Scholz

Zutaten (für 6 Portionen)

Kartoffelmasse

1 kg Kartoffeln
150 ml Milch
80 g Butter
Geriebene Muskatnuss
Salz

Füllung

400 g Hackfleisch oder Tofu-Zubereitung
aus dem Küchentipp
150 g geriebener Emmentaler
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Oregano
Pfeffer
Pflanzenöl zum Anbraten

Wirsing

ca. 10 Wirsingblätter
Salz
Butter oder Pflanzenfett zum Einpinseln

Teighaube

1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)
1 Eigelb zum Bepinseln

Zubereitung

Die Kartoffel schälen, halbieren und in gesalzenem Wasser circa 25 Minuten garen.

Die Wirsingblätter vom Kohl abtrennen und die einzelnen Strunkstücke keilförmig ausschneiden. Das Gemüse waschen und in kochendem Wasser einige Minuten blanchieren. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln leicht andünsten. Das Hackfleisch zugeben, umrühren, weiterbraten und mit Oregano, Salz, Knoblauch und Pfeffer würzen. Einige Minuten garen lassen und anschließend zur Seite stellen.

Die Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen. Die Butter und etwas warme Milch zugeben und alles zu einem feinen Püree stampfen. Mit Muskat und ein wenig Salz würzen.

Eine etwas höhere Tarte-Form gut ausbuttern und mit Wirsingblättern so auslegen, dass sie etwas über den Rand hängen. Auf dem Wirsing die Hälfte der Kartoffelmasse verteilen. Nun das Hackfleisch oder gebratene Tofu-Stücke auftragen und mit der restlichen Kartoffelmasse abdecken. Alles gleichmäßig mit Käsespänen bestreuen. Die überhängenden Wirsingblätter einschlagen und in die Mitte ein weiteres Blatt so legen, dass alles bedeckt ist.

Den Blätterteig so zuschneiden, dass der Deckel später etwas größer als die Tarte-Form ist. Den Teig auf den Wirsing legen und den Rand einschlagen. Aus den Resten können wir Figuren ausstecken. Den Teig dünn mit Eigelb einpinseln und die ausgestochenen Formen festkleben. In der Mitte des Gebäcks ein circa 2 cm rundes Loch stechen, damit die heiße

Informationen zur Sendung vom 06.02.2024

Kartoffel-Wirsingkuchen mit Blätterteighaube

Von Ulla Scholz

Luft entweichen kann und die Teigdecke nicht reißt. Bei 175 Grad für circa 30 Minuten in den Backofen geben.

Anrichten

Die Form im Ganzen auf den Tisch stellen, portionieren und warm verzehren.

Ullas Küchentipps

Vegetarische Variante mit Tofu

Zutaten

350 g Natur-Tofu
2 EL geräuchertes Paprikapulver
2 EL Soja-Sauce
5 EL Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer

Außerdem

3 – 4 EL Kartoffel- oder Reisstärke

Zubereitung

Den Tofu in ein sauberes Küchentuch wickeln und mit einem Topf beschweren. Man kann auch mit der Hand Druck ausüben, damit die Flüssigkeit aus dem Tofu entweichen kann. Den ausgedrückten Tofu in hackfleischähnliche Stücke rupfen. Aus den übrigen Zutaten eine Marinade rühren und die Tofu-Stückchen darin 2 Stunden ziehen lassen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend in Kartoffel- oder Reisstärke wenden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Tofu-Stückchen darin rundum anbraten.

Wenn es schnell gehen muss

Statt Natur-Tofu aufwendig zu marinieren, lässt sich auch Räuchertofu würfeln und einfach auf der Kartoffelschicht verteilen.

Wirsingkuchenreste aufbacken

Die Stücke abermals in den Backofen geben und bei 160 Grad für circa 15 Minuten vorsichtig erwärmen. Je nach Bräunung der Teighaube diese mit etwas Folie oder einem Blech abdecken, damit nichts verbrennt.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!