

Gehacktes, Spaghetti mit Wirsing

Je nach Grösse des Wirsingkopfes 500 Gramm bis ein Kilo Gehacktes (Halb und Halb oder, besser, Rindergehacktes)

1 Kopf Wirsing

Öl zum Anbraten

etwas Wasser oder Gemüsefond (ungesalzen) für den Wirsing

Salz, Pfeffer (am besten aus der Pfeffermühle), Orangenpfeffer, Prise Currypulver (nach Gesamtmenge auch eine sehr kräftige Prise), getrocknete Kräuter, z.B. Thymian, Majoran, Basilikum oder auch viel von „Italienischer Gewürzmischung“, (Kreuz-) Kümmel.

Viel Zwiebeln, gerne auch verschiedene Sorten (vier kleine, drei grosse), viel (vier bis fünf Zehen, je nach Grösse und Schärfe) Knoblauch.

Zwiebeln und Knoblauch häuten, in kleinste Würfel schneiden. In ausreichend Öl kurz in einer grossen Pfanne anbraten, z.B. Raps- und Distelöl, gerne beide mischen. Die Zwiebeln, der Knoblauch sollen „duften“, keinesfalls braun werden. Hackfleisch hinzugeben, alle Gewürze ausser Kümmel und je nach Geschmack. Kräftig (vor allem mit Pfeffer und den Kräutern) würzen, gegebenenfalls später nachwürzen. Wirsing braucht viel davon. Solange braten bzw. dünsten, bis der Grossteil des Fleischsuds verdampft ist. Inzwischen den Wirsing in sehr feine, kurze Streifen schneiden (nach dem gründlichen Waschen und Abtropfen, ist klar). Das geht am besten, indem man den Kopf halbiert und dann viertelt. Den Strunk rausschneidet und die dicken, äusseren Blätter abtrennt. Ich verwerte die dicken Rippen der Blätter mit, schneide halt fein. Die Aussenblätter (immer in Päckchen von mehreren Lagen) halbieren, vierteln, achteln. In feine Streifen schneiden. Den Restkopf mit den feinen Blättern zerkleinern (halbieren, viertel, achteln – in feine Streifen schneiden). Ausreichend Öl in einem grösseren Schmortopf erhitzen und Wirsing hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kümmelkörnern würzen, öfter wenden. Glas Wasser zufügen, 20 bis 30 Minuten mit kleiner Hitze schmoren lassen. Dabei ab und zu wenden, Gegebenenfalls Wasser (Brühe) nachfüllen. Wichtig: Nur so viel Flüssigkeit zugeben, dass nichts anbrennt. Der Wirsing soll nicht „schwimmen“.

Sind Gehacktes und Wirsing fertig gegart, wird beides gut vermischt und bei Bedarf nachgewürzt.

Spaghetti frisch dazu kochen, am besten sehr „al dente“. Zerkochte Spaghetti schmecken nicht dazu.

Das Gericht schmeckt am zweiten Tag – na klar! – noch viel besser, weil alles schön durchgezogen ist (Ist klar: Gehacktes immer im Kühlschrank aufbewahren). Ist am dritten Tag noch ein kräftiger Rest übrig, macht man draus einen Auflauf. Pellkartoffel (festkochende Kartoffeln) (oder kurze Röhrennudeln) in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Als Basis in die Auflaufform legen. Wirsing-Fleisch-Gemisch drüber. Ein Ei mit etwas Milch verquirlen, bissen Salz und Pfeffer darein. Das Gemisch über Gemüse und Kartoffelunterlage schütten. Geriebenen oder kleingeschnittenen Käse drüber (kräftigen, gerne „zu alten“ Käse wie Appenzeller oder Bergkäse oder ...) Auf mittlerer Schiene im Backofen ca. 20 Minuten bis ½ Std. bei 180 bis 200 Grad mit geschlossenem Deckel garen.