Brotauflauf

Zutaten für 4 Personen

1 Laib Krustenbrot	das obere Drittel waagerecht abschneiden. Das untere Teil aushöhlen.
300 g Weißkohl	in feine Streifen schneiden.
2 Zwiebeln	schälen und in grobe Würfel schneiden.
100 g Bacon	in Würfel schneiden.
2 EL Butterschmalz	in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Dann
200 g gemischtes Hackfleisch	zugeben und weiterbraten, bis das Fleisch Farbe verliert.
1 TL Kümmel (ganz)	
2 TL Majoran	und
1 TL abgeriebene Zitronenschale	zugeben. Dann die Zwiebelwürfel und den Kohl zugeben und ca. 8 Minuten auf kleiner Flamme garen, bis der Kohl fast gar ist. Mit
Salz und Pfeffer	kräftig abschmecken
1 EL Petersilie (gehackt)	und
1 EL Basilikum (gehackt)	unterrühren. Mischung kurz beiseitestellen. Den Backofen auf 175°C vorheizen.
2 Eier	
50 ml Weißwein	
100 g Sahne	und
100 g geriebenen Käse	vermischen. Mit
Salz, Pfeffer und Paprika	fein abschmecken. Den unteren Teil des Brotlaibs mit der Hackfleischmasse füllen, mit der Eier-Sahne-Wein-Sauce übergießen und bei 175°C ca. 15 Minuten im Ofen backen, bis die Oberfläche gut gebräunt ist. Den Brot-Deckel auflegen und noch einmal 5 Minuten backen.

Dazu passt ganz hervorragend ein frischer Salat.

Das erste Mal zubereitet: 11.12.2011