

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Wirsingpfanne

2 altbackene Brötchen  
250 ml Milch  
1 kg Wirsing  
2 große Zwiebeln  
100 g Dörrfleisch  
40 g Butter

500 g gemischtes Hackfleisch

Salz  
Pfeffer

klein schneiden und in  
einweichen.

in Streifen schneiden.

würfeln.

ebenfalls würfeln.

zerlassen.

Die Dörrfleischwürfel in der Butter anschwitzen,  
die Zwiebeln darin bräunen.

anbraten. Das angebratene Hackfleisch zum Wirsing geben  
und vermischen, die restlichen Zutaten unterheben. Mit  
und

würzen. Die Masse in eine gefettete und ausgebröselte  
Auflaufform geben.

Im Backofen bei 200 Grad Celsius 60 - 90 Minuten garen.

## Bratkartoffeln

Gekochte Kartoffeln vom Vortag in nicht zu kleine Würfel schneiden und in sehr heißem Fett  
(Schweineschmalz, Butterschmalz oder Öl) knusprig braun braten. Erst wenden, wenn die Unterseite gut  
gebräunt ist. Wenn die Bratkartoffeln fertig gebraten sind, etwas Salz darüber streuen.