

## **"Wirsingkuchen" von B. Wehner, Bonn**

<b>500 g Wirsing</b>	Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden.
<b>50 g Schinkenspeckwürfel</b>	
<b>1 Zwiebel</b>	Zwiebel schälen, würfeln und fein hacken.
<b>8 EL Speiseöl</b>	2 EL Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Speck auslassen. Zwiebeln und Wirsing andünsten, mit dem Wasser ablöschen und kurz aufkochen lassen.
<b>125 ml Wasser</b>	
<b>1 TL Gemüsebrühe</b>	
<b>1/2 TL Kümmel</b>	Brühe mit einrühren und ca. 10 min köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.
<b>150 g Magerquark</b>	
<b>6 EL Milch</b>	Quark, Milch, restliches Speiseöl mit einem 1 TL Salz verrühren.
<b>300 g Weizenmehl</b>	Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Hälfte des Mehlgemischs unter die Quarkmasse rühren.
<b>1 P. Backpulver</b>	
<b>4 EL Röstzwiebeln</b>	Restliches Mehl mit den Röstzwiebeln vermengen und ebenfalls unterkneten.
<b>300 g Cabanossi</b>	
<b>400 ml saure Sahne</b>	Cabanossi in Scheiben schneiden.
<b>6 Eier</b>	Eine Springform Ø 26cm einfetten.
<b>1 EL Weizengrieß</b>	Teig in die Form geben. Obenauf das Paniermehl streuen. Mit den Cabanossischeiben und dem Kohl belegen.
<b>1/2 TL Majoran</b>	
<b>2 EL Paniermehl</b>	
<b>Salz &amp; Pfeffer</b>	Sahne, Eier und Grieß verquirlen. Restliche Gewürze unterrühren und über den Kuchen geben.
	Im vorgeheizten Backofen bei 175°C U-/Oberhitze ca. 75 min backen.

©2007- 2009 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.