

Lahana Firinda bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Weißkohl, 2 Zwiebeln, 4 Esslöffel Butter, 300 gr Hackfleisch (Rind oder Lamm), 0,5 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pul Biber (türk. Gewürz: Paprikaplättchen, scharf), 1 Teelöffel Tomatenmark, 250 ml Fleischbrühe, 100 gr Schafskäse, 2 Eier.

Die Zubereitung:

Kohl und Zwiebeln hacken oder hobeln.

Butter zerlassen und Zwiebeln leicht bräunen.

Hackfleisch zugeben und anbraten.

Kohl, Salz und Pul Biber zugeben und ca. 30 Minuten bei milder Hitze kochen.

Hackfleischmasse in eine Auflaufform geben. Tomatenmark mit Brühe verrühren und über die Masse geben.

Käse reiben oder über den Auflauf zerbröseln.

Eier mit etwas Milch verquirlen und darüber gießen. Im vorgeheizten Ofen 45 Minuten bei 180 °C backen.