Weißkohl Hackfleisch Terrine

Zutaten für 4 Personen:

3 mittelgroße Zwiebeln

Ca. 1 kg Weißkohl

3 EL Öl

Salz

Pfeffer

750 g gemischtes Hackfleisch

1 EL Tomatenmark

2 Eier

2-3 TL mittelscharfer Senf
4 Stiele Thymian
50 g Bacon Streifen

Evtl. Alufolie

Zwiebel schälen, fein würfeln. Kohl putzen, waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Kohl in feine Streifen schneiden. "EL Öl im großen Topf erhitzen. Kohl und 1/3 Zwiebeln darin unter Wenden anbraten, zugedeckt bei schwacher Hitze 10-12 Minuten schmoren. Abschmecken.

Hackfleisch, 1/3 Zwiebeln, Tomatenmark, Eier, Senf 1 ½ TL Salz und Pfeffer verkneten. Pastetenform mit Deckel oder eine Kastenform mit Öl ausstreichen. Hackmasse und 1/3 Kohl im Wechsel einschichten, mit Hackfleisch abschließen. Rest geschmorten Kohl beiseite stellen.

Terrine zugedeckt (Kastenform mit Alufolie) im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad im Umluftofen ca. 35 min backen.

Thymian waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen. Speck in einer kleinen Pfanne ohne Fett anbraten. Rest Zwiebeln und Thymian kurz mitbraten. Terrine mit der Speckmischung bestreuen und offen weitere 20-25 min zu Ende backen. Kohl erhitzen. Alles anrichten, mit Thymian garnieren. Dazu passen Bratkartoffeln.