



Wirsing-Kartoffel-Eintopf mit Hackbällchen

Zutaten

(Für ca. 3-4 Portionen)

- 1 Wirsing
- ca. 500 g Kartoffeln
- 400 g Hackfleisch (gemischt)
- etwas Paniermehl
- 1 Ei
- 1 große Zwiebel
- 1 l Rinderbrühe
- etwas Muskatnuss
- 2 Lorbeerblätter
- etwas Crème fraîche
- etwas neutrales Öl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Ein Viertel der Zwiebel fein würfeln. Das Hackfleisch zusammen mit Paniermehl, Ei, Salz, Pfeffer und den Zwiebelwürfeln in eine Schüssel geben und gründlich vermengen. Aus der Masse kleine Hackbällchen formen.
2. In einem großen Kochtopf etwas Öl erhitzen. Die Hackbällchen darin rundum goldbraun anbraten. Anschließend aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Währenddessen die Kartoffeln in Würfel schneiden, die restliche Zwiebel sowie den Wirsing in feine Streifen schneiden.
3. Die geschnittene Zwiebel im gleichen Kochtopf glasig anschwitzen. Die Kartoffelwürfel hinzufügen und kurz mit anschwitzen, anschließend den Wirsing dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Sobald der Wirsing etwa zur Hälfte zusammengefallen ist, mit der Rinderbrühe aufgießen. Lorbeerblätter und Muskatnuss hinzufügen. Die Hackbällchen auf dem Gemüse verteilen, den Topf abdecken und alles bei geringer Hitze etwa 20 Minuten sanft köcheln lassen.
5. Zum Schluss die Crème fraîche unterrühren, alles gut vermengen und servieren. Guten Appetit!

KOCHTOPF HOCH



Teile dieses Rezept gratis mit Freunden und Bekannten per WhatsApp!

REZEPT TEILEN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CALEKOCHT
omas REZEPTE