



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Wirsing-Topf

26er Form, Ofen auf 180° O/U vorheizen

Des braucht's:

- ☺ 1 kleinerer Wirsing Kopf
- ☺ 1 mittelgroße Zwiebel
- ☺ 700 g Bio Rinderhack
- ☺ 1 Becher Crème fraîche
- ☺ 1 halben Liter Gemüsebrühe
- ☺ Salz, Pfeffer, Kümmel, Zucker
- ☺ 4 mittelgroße festkochende Kartoffeln



Zubereitung

- ☺ Kartoffeln bissfest garen, ausdampfen lassen
- ☺ Zwiebel grob hacken
- ☺ Wirsing vom Strunk befreien, in Fleckerl oder dicke Streifen schneiden
- ☺ Hack in einer Pfanne mit etwas Rapsöl anbraten, würzen, einen Schöpfer Brühe, 10 Min bedeckt schmurgeln lassen
- ☺ Im großen Schmortopf Butterschmalz mit etwas Zucker angehen lassen, dann Zwiebeln dazu und glasig werden lassen
- ☺ Wirsing dazu, ständig umrühren, bis der Wirsing etwas einsackt
- ☺ Brühe aufgießen, würzen
- ☺ Deckel drauf, bei mittlerer Hitze schmurgeln lassen, ab und zu umrühren
- ☺ nach 10 Minuten Hack dazu
- ☺ fertige Kartoffeln schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden und zum Eintopf
- ☺ nochmal 5 Minuten weiterköcheln lassen
- ☺ Crème fraîche dazu, gut umrühren, FERTIG

Mein Tipp: Das Gericht schmeckt selbst beim dritten Mal aufwärmen prima.

Deshalb eignet es sich besonders gut zum Vorkochen 😊