

Hackfleisch mit Wirsing



Zutaten für vier Personen:

500 g reines Rinderhackfleisch
1 Zwiebel
1 EL neutrales Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paprika edelsüß
Rosenpaprika scharf
1/2 kleinerer Wirsing
300-400 ml Gemüsebrühe

1. Zwiebel schälen und würfeln. In einer beschichteten Pfanne mit wenig neutralem Öl glasig anschwitzen.
2. Das Hackfleisch zugeben und unter Rühren braten. Pikant mit Salz, Pfeffer und den beiden Paprikasorten würzen.
3. Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen. Den Wirsing in Streifen schneiden, waschen, schleudern.
4. Den Wirsing in einen Schmortopf geben und das Hackfleisch untermischen. Gemüsebrühe angießen. Einmal aufkochen lassen und dann 60 Minuten bei kleiner Hitze schmoren. Bei Bedarf Brühe nachgießen.

Hinweise:

Ein eher deftiges, aber schmackhaftes Gericht. Beilage: Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 17.01.2023