



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Wirsing Eintopf

Zutatenliste

1 mittelgroßer Wirsing
500 g Kartoffeln
500 g Hackfleisch
2 TL Zucker
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Paprikapulver, rosenscharf
2 Prisen Salz
2 Prisen Pfeffer, schwarz
2 L Wasser
2 EL Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl
1 Pck. Schickenwürfel
Creme fraiche

Zubereitung

Als erstes den Wirsing von seinem Strunk befreien und klein schneiden. Nun die Kartoffeln schälen und ebenfalls schön klein schneiden.

Anschließend das Gehackte mit den Schinkenwürfeln in einem hohen Topf anbraten und dabei würzen. Wenn das Hack die gewünschte Bräune erreicht hat, den Wirsing sowie die Kartoffeln hinzugeben und dann alles mit Wasser aufgießen. Nun noch die Gemüsebrühe hinzugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten kochen lassen.

Zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken. Zuletzt nach Belieben Creme fraiche dazugeben.

Guten Appetit!