Wirsingeintopf mit Hackfleisch

Für 4 Personen:

1 Wirsingkopf

700g Kartoffeln

500g Hackfleisch

1 Zwiebel

2 EL Rapsöl

900 ml Gemüsebrühe

0,5 TL Paprikapulver

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

6 EL Creme fraiche

1. Den Wirsing vierteln, putzen und den Strunk entfernen. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden, waschen und abtropfen lassen.
2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Stücke schneiden. Die Kartoffeln waschen und in etwa 1cm große Würfel schneiden.
3. Danach das Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel mit dem Hackfleisch darin etwa 5 Minuten lang scharf anbraten – währenddessen umrühren, damit das Hackfleisch zerfällt.
4. Später noch den Wirsing und die Kartoffelwürfel hinzufügen, die Brühe angießen und alles mit Salz, Paprikapulver, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Nun den Eintopf zugedeckt etwa 20-25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
6. Zum Schluss den Wirsingeintopf in vorgewärmte Schalen füllen, auf jede Portion ein Löffel Creme fraiche geben und sofort servieren.

All unsere Rezepte des Monats gibt es auf www.gmf-design.de