

Wirsing mit Hackbällchen

Zutaten für 4 Personen

- 1 Wirsing
- 500g Rinderhack
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- etwas Senf, Salz und Pfeffer
- 500ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- Muskatnuss
- Kreuzkümmel
- 1/2 Becher Creme Fraiche

Zubereitung

Den Wirsing von äußeren Blättern und Strunk befreien, in Streifen schneiden und waschen.

Zwiebel, Knoblauch und Senf mit dem Ei pürieren, unter das Hackfleisch kneten und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem großen Topf ein kleines Stückchen Butter schmelzen. Dann ein wenig Brühe angießen und eine Hand voll Wirsing in den Topf geben.

Darauf kleine Hackbällchen legen.

Nun immer so weiter abwechselnd Wirsing und Hackbällchen, bis der Topf gefüllt ist. Zwischendurch etwas Flüssigkeit angießen.

Den Deckel aufsetzen und 20 Minuten kochen lassen, zwischendurch einmal umrühren.

Nun sollte der Wirsing gar sein. Mit Muskat, Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz würzen. Creme Fraiche unterrühren und noch mal abschmecken.