Wirsingeintopf mit Hackfleisch

Zutaten für einen großen Topf:

- 1 kg Wirsingkohl
- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- ½ altbackenes Brötchen
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel (ganze Körner)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche den Wirsingkohl und schneide ihn in grobe Stücke.
2. Dünste die Zwiebelwürfel mit etwas Olivenöl in einem großen Topf an.
3. Gib den Wirsing dazu und brate ihn unter Rühren etwa 5 Minuten an.
4. Gieße nun soviel Wasser an, dass der Kohl nicht ganz bedeckt ist. Lasse das Wirsingkraut nun leicht köcheln. Dabei fällt es deutlich zusammen.
5. Würze den Wirsingkohl mit Salz und viel schwarzem Pfeffer. Ganze Kümmelkörner unterstützen die Verdauung und sorgen dafür, dass der Wirsingeintopf nicht so schwer im Magen liegt.
6. Während der Wirsing köchelt, weichst du ein halbes Brötchen ein und drückst es

anschließend aus. Gib das Hackfleisch und das Ei sowie eine gute Portion Salz und Pfeffer hinzu und knete alles gut durch.
7. Verteile die Hackfleischmasse auf dem Wirsing und lasse sie kurz stocken.
8. Rühre den Wirsingtopf gut durch und lasse ihn für weitere 5 Minuten köcheln.
9. Schmecke den Eintopf zum Schluss mit Salz und Pfeffer ab.
10. Möchtest du ihn mit Kartoffeln servieren. So koche diese parallel in einem Topf.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.