

## Wirsing-Eintopf mit Hackfleisch

### Für 4 Portionen:

1 mittelgroßer Wirsing (600 g)	1 kg Kartoffeln	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 EL Rapsöl	250 g Rinderhackfleisch
3 EL Tomatenmark	1 L Gemüsebrühe	2 TL Paprikapulver
1 Prise Zucker	Pfeffer, Salz	4 TL saure Sahne 10%

Die äußeren Blätter des Wirsings entfernen. Wirsing halbieren, den Strunk keilförmig herausschneiden. Blätter abzupfen und unter kaltem Wasser gründlich abwaschen. Blätter in feine Streifen schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel (1,5 x 1,5 cm) schneiden.

Zwiebeln abziehen, würfeln. Knoblauch abziehen, hacken.

In einem breiten, großen Topf 1 EL Rapsöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin 2-3 Minuten glasig dünsten, Hackfleisch hinzufügen und unter Rühren krümelig anbraten, bis es eine leichte Farbe angenommen hat. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten, dann die Kartoffelwürfel und die Wirsingstreifen hinzufügen. Brühe angießen, Paprikapulver und Zucker einrühren. Eintopf bei kleiner bis mittlerer Hitze zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich Umrühren, bei Bedarf noch etwas Wasser angießen. Mit Pfeffer und ein wenig Salz abschmecken.

Eintopf auf Teller verteilen, je 1 TL saure Sahne darauf geben und mit etwas Paprikapulver dekorieren.

Christin Kuttruff am 12. Februar 2025