

Wirsing-Eintopf mit Kasseler

Für 4 Personen:

600 g Kasselerhacken	300 g Möhren	200 g Sellerie
500 g festk. Kartoffeln	2 Zwiebeln	2 EL Öl
100 ml trockener Weißwein	2 Lorbeerblätter	4 Wacholderbeeren
400 g Wirsing	3-4 Stiele Petersilie	Salz, Pfeffer
Muskat		

Kasseler in große Würfel schneiden. Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Zwiebeln schälen, fein würfeln.

Öl im großen Topf erhitzen. Fleisch darin kurz anbraten. Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln kurz mitbraten. Mit Wein und 1 L Wasser ablöschen. Aufkochen, Lorbeer und Wacholder zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln.

Den Wirsing putzen, waschen und in groben Stücken vom Strunk schneiden. Zugeben und weitere 8-10 Minuten garen. Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken. Eintopf mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken. Die Petersilie darüberstreuen.

NN am 03. März 2025