



## Wirsingintopf

4 Portionen

500 g Kartoffeln

1 Zwiebel

1 Ei

400 g Rinderhack

1200 g Wirsing (1000g fertig geschnitten)

75 g fetter geräucherter Speck

750 ml Rinderbrühe

Salz

Pfeffer

50 g Butter

- Kartoffeln schälen und würfeln
- Zwiebel schälen und würfeln
- Hackfleisch, Ei und Zwiebel vermengen, salzen und kräftig pfeffern
- Vom Wirsing den Strunk entfernen und nach Geschmack fein oder eher grob schneiden
- Speck in sehr dünne Scheiben schneiden

Einen großen Topf (4-5 l) mit den Speckscheiben auslegen und dann schichten: Wirsing, Kartoffeln, Hackfleisch, das Ganze noch mal und obenauf wieder eine Schicht Wirsing. Jede Schicht ganz leicht salzen. Die Brühe darüber gießen. Topf schließen und aufheizen. Wenn am Deckel Dampf austritt, auf kleine Hitze schalten und 30 Min. kochen. Vor dem Servieren die Butter in Flocken auf dem Eintopf verteilen.

Es gibt viele Variationsmöglichkeiten:

- Grüner statt geräucherter Speck
- Statt Rinderhack gemischtes Hack oder Thüringer Mett oder Bratwurstmasse (Brät)
- Statt Wirsing ist auch Spitzkohl denkbar, Weißkohl eher nicht
- Je mehr Brühe, umso mehr tendiert das Ganze zur Suppe

Getränk: Bier oder Weißwein