



Provenzalische Hacksteaks mit Wirsing

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Eine traditionellen Spezialität, herzhaft, „schmackig“

Zutaten

- 600 g gemischtes Hackfleisch, (Schwein/Rind) zerbröselt
- 2 Eigelbe
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 400 g geputzter Wirsing, ohne grobe Aussenblätter, in Streifen
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 15 Salbeiblätter
- 125 g durchwachsener Speck
- 4 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Speck zur Hälfte in dünne Scheiben schneiden, den Rest würfeln. Die Wirsingstreifen zunächst in Salzwasser 4 - 5 min. blanchieren und auf einem Küchensieb kalt abschrecken.

Schritt2

Danach gut ablaufen lassen und auf ein Küchentuch geben, grob hacken.

Schritt3

Den Würfelspeck mit den Zwiebeln anschwitzen, den Kohl dazu geben, 1 - 2 min. schmoren lassen. Herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie unter schwenken.

Schritt4

Schritt5

Etwas abkühlen lassen und zum Hackfleisch geben. Die Eigelbe zufügen und alles zu einem kompakten, gebundenen Fleischteig vermengen.

Schritt6

Mit feuchten Händen ca.15 Hacksteaks formen und mit einem Salbeiblatt belegen, mit jeweils 1 Scheibe Speck umwickeln.

Schritt7

Auf das flache Backblech setzen, mit Öl einstreichen und bei

Schritt8

180 ° C auf der mittleren Schiene 20 min. braten. Hin und wieder wenden, nicht zu trocken garen.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/provenzalische-hacksteaks-mit-wirsing/>