



Ungarischer Kartoffel- Wirsing Eintopf mit krossem Speck

- **Küche:** Ungarisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Regional-rustikal, warum nicht einmal ein ungarischer Eintopf für eine abwechslungsreiche Alltagsküche.

Zutaten

- 1 Kg Kartoffeln in groben Würfeln
- 150 g durchwachsener durch wachsener Speck oder Schinkenwürfel
- 75 g Bacon / Frühstücksspeck
- 1 Liter Rinderbrühe
- 400 g Wirsingkohl, geputzt, gewaschen, in 2-3 cm großen Blättern
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 EL Butter
- 1 EL Rosenpaprika
- 1 El Weißweinessig
- 100 g saure Sahne
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Lorbeerblatt, evtl. etwas gemahlener Kümmel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

In einem ausreichend großen Topf, den Speck mit 1 El Butter anbraten.

Schritt3

Etwas Zeitversetzt die Zwiebeln und die Kartoffelwürfel dazu geben. Mit dem Paprika bestäuben, etwas miteinander braten-angehen lassen.

Schritt4

Mit der Rinderbrühe aufgießen, das Lorbeerblatt und ggf. den Kümmel zufügen, etwa 5 min. köcheln lassen.

Schritt5

Dann erst folgt (nach Garpunkt) der Wirsing Kohl damit er "bissfest" und nicht zu weich wird.

Schritt6

Abgedeckt etwa 15-20 min. garen, nachschmecken und alles ggf. mit einer roh geriebenen Kartoffel "sämig" binden, mit etwas Essig nachschmecken .

Schritt7

In der Zwischenzeit den Frühstücksspeck in einer Stielpfanne ohne Fett auf beiden Seiten knusprig braten und auf Küchenkrepp trocken laufen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Mit den krossen Speckscheiben, einem ordentlichen Esslöffel saurer Sahne und gehacktem Schnittlauch zu Tisch geben.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** abwechslungsreiche alltagsküche, Eintopf, saure Sahne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarischer-kartoffel-wirsing-eintopf-mit-krossem-speck/>