

# Wirsing - Paprika - Eintopf mit Mettbällchen



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein herzhafter, sättigender, bürgerlicher Eintopf für jeden Tag, einfach und schnell gekocht, steht in spätestens 30 Minuten auf dem Tisch.

## Zutaten

- 350 g Wirsing ohne Strunk, gewaschen, in 2 cm großen Blättern
- 400 g fest kochende Kartoffeln, in 1 cm großen Würfeln
- 1 l Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 2 rote Paprikaschoten, entkernt, in 2 cm großen Stücken
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in halben Scheiben
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 4 El Pflanzenöl

- 1 Tl Kümmel
- 2 El gehackte Petersilie
- Etwas Zitronenabrieb
- 200 g - 250 g gewürztes Schweinemett
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Tl Rosenpaprika

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Schweinemett mit den Zwiebeln mengen und herzhaft mit frisch gemahlenem Pfeffer anmachen, mit feuchten Händen kleine Klößchen formen. Den Kümmel mit etwas Wasser aufkochen, 5 min. „ausziehen lassen, passieren.

### Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und Rosenpaprika anschwitzen, zunächst die Kartoffelwürfel dazu geben und mit der Fleisch - oder Gemüsebrühe aufgießen; 5 min. köcheln lassen.

### Schritt3

Die Paprikastücke und den Wirsing zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mettklößchen obenauf legen, Deckel drauf und 15 - 20 min. köcheln lassen. (Das Gemüse noch etwas „Biss“ haben und nicht verkochen) Mit dem Zitronenabrieb und dem Kümmelauszug abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut, servieren

**Rezeptart:** Deutsche Küche, Eintöpfe, Gemüsegerichte, Hackfleischgerichte, Schnelle Rezepte, Suppen **Zutaten:**Kartoffel, Knoblauch, Paprika, Schweinemett, wirsing, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wirsing-paprika-eintopf-mit-mettbaellchen/>