

# Wirsingeintopf mit Birnen und Speck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Wirsingeintopf ist eines der vielen deutschen Wirsing Rezepte, die man getrost mit dem Prädikat „klassisch“ versehen kann. Die Variationsvielfalt ist bezogen auf die verwendeten Zutaten enorm.

Speck scheint allerdings ein fester Bestandteil aller Rezepte zu sein, verleiht er dem eingekochten Wirsing doch eine gewisse würzige Note. Dieses Rezept fügt dem noch eine süßliche Note in Form von Birnen bei

## Zutaten

- 3 mittelgroße Zwiebeln in Spalten
- 400 g magerer Rauchspeck
- 600 g Wirsingkohl, ohne äußere Blätter und Strunk, in Blättern oder Streifen geschnitten
- 600 g geschälte Kartoffeln in 2 cm großen Würfeln
- 500 g kleine festkochende Birnen, entkernt in groben Spalten, mit etwas Zitronensaft mariniert
- 1 Lorbeerblatt, 2-3 Nelkenköpfe, 5-6 Pfefferkörner, Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

#### Der Ansatz

Ca. 1 ½ l Wasser mit den Gewürzen zum Kochen bringen. Den Speck hinein geben, bedecken.

### Schritt2

Ca. 40-45 Minuten leise köcheln lassen, die Gewürze mit der Schaumkelle wieder heraus fangen.

### Schritt3

Die Kartoffelwürfel zufügen, darüber schichtweise die Zwiebel und den Wirsing geben.

#### **Schritt4**

Deckel drauf, für 7-8 Minuten weiter kochen lassen.

#### **Schritt5**

Die Birnenspalten für weitere 3-4 Minuten dazu geben; alles nicht zu weich werden lassen.

#### **Schritt6**

Nachschmecken und mit dem in rustikale Würfel geschnittenen Speck zu Tisch geben.

Lange war Wirsing für viele nicht attraktiv. Warum sich das über die Jahre geändert hat, darüber kann man spekulieren - zumindest taucht er öfters auf den Speisekarten gehobener Küchen auf. Vielleicht liegt es daran, dass das Wirsingblatt wesentlich zarter und sanfter auf der Zunge zergeht als seine Kollegen der Rotkohl oder Weißkohl.

**Rezeptart:** Eintöpfe, Hamburgisch, Kleine Gerichte **Tags:** wirsing

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wirsingeintopf-mit-birnen-und-speck/>