Wirsingschmortopf mit Lammhackfleisch

- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Schwer

- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 2:000 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '120', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : '' });

Zur Winterzeit, wenn es draußen kalt und regnerisch ist, ist „Wirsing – Time“. Das ist genau der

richtige Zeitpunkt, um einen zünftigen Eintopf zu kochen. Wirsing ist eine Kohl- Sorte, die aus regionalem Anbau das ganze Jahr über erhältlich ist. Er ist leicht, hat viel Vitamin C, und enthält wenig Kalorien, so dass Sie sich richtig satt essen können. Schnell gemacht, alles aus einem fest verschlossenen Topf, raffiniert gewürzt, was für ein köstliches Aroma. Nach 2 – 3 Tagen schmeckt er aufgewärmt fast noch besser.

Zutaten

- 1 kg Lammhackfleisch
- 1,5 kg frischer Wirsing, geputzt, gewaschen, in Streifen gehobelt oder geschnitten
- 700 g geschälte Kartoffeln in 2 cm großen Würfeln
- 250 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
- 4 Schalotten oder 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 1 TL Senf
- 1/8 l trockener Weißwein
- 2 Eier
- 1 altbackenes Brötchen vom Vortag, eingeweicht
- 400 ml Sahne
- 200 g Crème fraiche
- Etwas Pflanzenöl
- Saft von 1 Zitrone
- Pfeffer, Salz, gemahlener Chili, etwas Kümmelauszug, Piment nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 150 ° C vorheizen.

Schritt2

Das Lammgehackte mit dem Senf, den Eiern und dem gut ausgedrückten Brötchen verkneten und herzhaft würzen.

Schritt3

In einem ausreichend großen Schmortopf die Zwiebeln in etwas Pflanzenöl glasig anschwitzen, mit etwas Weißwein aufgießen, fast völlig einkochen lassen und dann zurückziehen.

Schritt4

Mit etwa 2/3 der Speckscheiben auslegen, darüber die erste Schicht Wirsing verteilen, etwas salzen und pfeffern.

Schritt5

Die Hälfte der Hackfleischmasse darüber geben, den Vorgang wiederholen, so dass 2 Lagen Hackfleisch und Wirsing im Schmortopf sind.

Schritt6

Die oberste Schicht Wirsing mit Zitronensaft beträufeln, pfeffern und mit dem restlichen Speck abdecken.
Für 60 min. abgedeckt auf die mittlere Schiene des Backofens stellen, dann die Sahne mit Creme fraiche mischen und aufgießen.
Weitere 30 min. abgedeckt schmoren lassen.

Rezeptart: Deutsche Küche, Eintöpfe, Kleine Gerichte, National / Regional, Suppen **Zutaten:**Chili, Creme Fraiche, eier, Kartoffel, lamm, Öl, Pfeffer, Sahne, Salz, Schalotten, Senf, Speck, Weißwein, wirsing, Zitrone, zwiebel

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wirsingschmortopf/