Wirsing Eintopf mit Klößchen

Der Wirsing Eintopf mit Klößchen ist ein echter Klassiker und dieses Rezept macht alle Gäste satt.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

Eintopf

1 Kopf	Wirsing (klein)
500 g	Karotten
2 l	Fleischbrühe (kräftige)
3 Stk.	Tomaten
1 Bund	Frühlingszwiebeln

Klößchen

2 Stk.	Eier
100 g	Paniermehl
130 g	Speisestärke
100 g	Kassleraufschnitt
2 Stk.	Brötchen (altbackene)
5 Stk.	Bratwürste (frische)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 Prise	Petersilie

Zubereitung

1. Den Wirsing in schmale Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln in grobe Stücke schneiden. Die Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden.

2. Alles in einen großen Topf geben, mit der heißen Brühe übergießen und etwa 20 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Klößchen zubereiten. Die Brötchen im kalten Wasser einweichen und gut ausdrücken. Den Kassleraufschnitt klein würfeln und zugeben.

3. Die Speisestärke,das Paniermehl und die Gewürze und Kräuter hineingeben und gut vermengen. Etwa 30 Klöße daraus formen. Das Bratwurstbrät herausdrücken und ebenfalls Klößchen formen. Nach 20 Minuten Kochzeit die Klößchen in den Eintopf geben und weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Tipp

Der Wirsing Eintopf mit Klößchen kann mit beliebigem Schinken zubereitet werden.