# Wirsing mit Fleischklößchen

Ein tolles Rezept für Wirsing mit Fleischklößchen, das auch bei Kindern sehr gut ankommt. Besonders lecker zur Wirsing Zeit. Kann man auch mit Rest Wirsing gut zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Wirsing |
| 520 g | Faschiertes (vom Rind) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Stk. | Ei |
| 1 Tupfer | Senf |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 500 ml | Fleischbrühe (oder Gemüsebrühe) |
| 1 Prise | Muskatnuss |
| 1 Prise | Kreuzkümmel |
| 0.5 Becher | Créme frâiche |

## Zubereitung

1. Für Wirsing mit Fleischklößchen zuerst vom Wirsing die äußeren Blätter abnehmen. Den Strunk entfernen und die restlichen Blätter unter fließendem Wasser abwaschen. Nach dem Trockenschleudern diese in gleichmäßige Streifen schneiden.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und mit Senf und Ei mittels eines Pürierstabes zerkleinern. Die Masse unter das Faschierte mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Für den Wirsing einen großen Topf auf den Herd stellen. Bei mittlerer Hitze Butter schmelzen

lassen und mit Brühe angießen. Nun den Boden gut mit Wirsing bedecken. Aus dem Faschierten kleine runde Bällchen formen und auf dem Wirsing verteilen. Diesen Vorgang nun schichtweise wiederholen, bis kein Wirsing und kein Faschiertes mehr zur Verfügung stehen.

4. Immer wieder mit Brühe angießen. Bei geschlossenem Deckel circa 20 Minuten kochen lassen, dabei einmal vorsichtig umrühren.

5. Wenn der Wirsing gar ist, mit Muskat, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Creme Fraiche einrühren, abschmecken und notfalls nachwürzen. Sofort heiß servieren.

## Tipp

Einfacher Wirsing mit Fleischklößchen schmeckt einfach so lecker. Kids lieben frischen Kartoffelbrei dazu. Wirsing hat sehr viele Vitamine und ist somit supergesund!