

Wirsing Hack Pfanne

Brilliance Antihaft Bratpfanne 30 cm

Zutaten:

6 festkochende Kartoffeln
400 g Rinder-Hackfleisch
1 kleiner Wirsing
1 Zwiebel
1 Stück Sellerie
2 Möhren
1 EL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe
150 ml. Gemüsebrühe
10 kleinere Kartoffeln
100 ml. Sahne
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Äußere welke Blätter des Wirsings wegschneiden. Den Kopf halbieren und Strunk rausschneiden. Wirsing in Streifen schneiden.

Zwiebeln, Sellerie und Möhren schälen und feinwürfeln. Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden.

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Sellerie, Möhren und das Hackfleisch unter ständigem Rühren scharf bei hoher Hitze anbraten bis es krümelig gebraten ist. Damit das Hackfleisch kein Wasser zieht und so die Röstaromen verloren gehen, sollte die Pfanne und das Öl richtig heiß sein! Parallel die Kartoffeln bissfest kochen.

Den Knoblauch und das Tomatenmark dazugeben und kurz mit braten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Wirsing dazugeben und ebenfalls kurz mit braten. Gemüsebrühe angießen, Deckel auflegen und ca. 10 min. köcheln lassen bis der Wirsing gar ist. Immer mal wieder durchrühren.

Die Sahne und vorgekochten Kartoffeln dazugeben und alles zu einer sämigen Konsistenz einköcheln lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

Verwendete Produkte: Brilliance Antihaft Bratpfanne 30 cm, großes Schneidebrett mit Saffrillen, Beschichtetes Kochmesser, Knoblauchpresse

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN