Rezept

schneller Wirsingeintopf

Zutaten für ca. 4 Portionen
Arbeitszeit: ca. 20 min

- 2 Beutel Reis
- 2 EL Öl
- 400 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 500 g Wirsingkohl
- 1L Gemüsebrühe
- 150g Sahne Schmelzkäse
- 1 Prise Muskat
- Salz und Pfeffer

Reis nach Vorgabe zubereiten, dann in einem großen Topf etwas Öl erhitzen. Die Zwiebel putzen und fein hacken und in dem heißen Öl anbraten, gleich auch das Hackfleisch dazugeben. Den Wirsing waschen und putzen und in feine Streifen schneiden, diese dann mit zu dem Hackfleisch geben und alles zusammen mit Gemüsebrühe aufgießen.

Das Ganze bei geschlossenem Deckel köcheln. Dann den Schmelzkäse unterrühren bis dieser sich ganz gelöst hat. Abschließend noch den Reis zugeben, alles mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken und schon kann serviert werden.

Guten Appetit!