

Wirsingeintopf mit Speckknödeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zünftige Hausmannskost mit bayrischer Note

Zutaten

- Für den Wirsingeintopf:
 - 800 g frischer Wirsingkohl, geputzt, gewaschen, in 2 - 3 cm großen Blättern
 - 2 - 3 Porrée Stangen, nur das Weiße und Hellgrüne in Streifen
 - 1 1/2 l kräftige Rinderbrühe oder Instant
 - 2 El Butter
 - 1 El Senf
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Speckknödel:
 - 150 g altbackenes Weißbrot ohne Rinde in 1/2 cm großen Würfeln
 - 100 g durchwachsener, gewürfelter Speck
 - 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
 - 125 ml heiße Milch
 - 1 ganzes Ei
 - 1 Tl Pflanzenöl
 - 3 El gehackte Petersilie und Schnittlauch
 - Etwas Panierbrot
 - Etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Speckknödel:

Schritt2

Den Speck in etwas Pflanzenöl anbraten und die Zwiebeln dazu angehen lassen.

Schritt3

Die Brotwürfel mit der heißen Milch übergießen, einen Topfdeckel drauf, 15 min. durchweichen lassen.

Schritt4

Die Speckzwiebeln und das Ei zufügen, alles miteinander verkneten, die Kräuter unterheben, die Masse einige Minuten ausruhen lassen.

Schritt5

Mit feuchten Händen beliebig kleine Knödel formen, ca.12 - 15 Stück.

Schritt6

In reichlich kochendes Salzwasser geben, den Topf zurück ziehen, ca.10 min. gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Schritt7

Der Eintopfansatz:

Schritt8

Die Butter in einem ausreichend großen, flachen Topf erhitzen, die Porrée Streifen kurz anschwitzen.

Schritt9

Etwas zeitversetzt den Wirsing dazu geben, etwas mit anschwitzen; salzen, pfeffern und den Senf verrühren. Mit der Rinderbrühe aufgießen und mit Deckel ca. 18 - 20 min. garen.

Schritt10

Bitte nicht zu weich werden lassen, der Wirsing sollte schon einen "leichten Biss" behalten.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

In vorgewärmten tiefen Tellern mit den Speckknödeln anrichten und mit Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** bodenständig, einfach und schnell, preiswert, Speckknödel

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)831
- Fett (g)27
- KH (g)67
- Eiweiss (g)80
- Ballast (g)7
- Zucker (g)12

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wirsingetopf-mit-speckknoedeln/>