

Hackfleischring im Wirsingmantel

Zutaten

Für 4 Portionen

- 600 g Wirsing
- 600 g Hackfleisch gemischt
- 2 Zwiebeln
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- 1 Msp. Pfeffer, weiß
- ½ TL Kümmel
- 1 Brötchen, trocken
- 1 EL Rapsöl



Zubereitung

Den Strunk vom Wirsing abschneiden, die schlechten Blätter entfernen und den Wirsing für 10 Min. in kochendem Salzwasser dünsten.

Den Wirsing dann abkühlen lassen, in einzelne Blätter zerlegen, die groben Rippen aus den äußeren Blättern schneiden und die inneren Blätter klein hacken.

Die Zwiebeln schälen und würfeln.

Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen.

Das Hackfleisch mit den klein gehackten Blättern, den Eiern, den Zwiebelwürfeln, dem Salz, dem Pfeffer, dem Kümmelpulver und dem ausgedrückten Brötchen zu einem geschmeidigen Fleischteig vermengen.

Eine Ringform mit dem Rapsöl ausstreichen und mit den großen Blättern auslegen. Die Hackfleischmasse in der Ringform verteilen und mit den restlichen Blättern abdecken. Die Form mit Alufolie gut verschließen und ins kochende Wasserbad stellen. In leicht siedendem Wasser 1 ½ Stunden garen und auf eine vorgewärmte Platte stürzen.

Als Beilage empfehlen wir Tomatensauce und Petersilienkartoffeln.



Guten Appetit!