

# Köstliches Wirsing-Hack

## Zutaten (4 Personen):

- ca. 500 g Wirsing ( $\frac{1}{2}$ -  $\frac{3}{4}$  Wirsing)
- 300 g Rinder-Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ca. 700 ml Tomatenpüree
- 300 ml Wasser
- 1  $\frac{1}{2}$  Würfel Fleischbrühe
- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer, schwarz



## Zubereitung:

- Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Knoblauchzehen schälen.
- Beim Wirsing Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden und waschen, abtropfen lassen.
- Das Hackfleisch mit dem Olivenöl etwas anbraten.
- Dann die Zwiebelwürfel zugeben und alles goldbraun anbraten.
- Knoblauch dazu pressen und kurz mitandünsten.
- Mit Wasser ablöschen
- Tomatenpüree und Brühwürfel zugeben und gut verrühren.
- Mit Zucker, Salz, Pfeffer würzen.
- Das Ganze etwa 10 min abgedeckt bei geringer Hitze weiterköcheln lassen.
- Wirsing zugeben und bei sehr geringer Hitze weiterköcheln lassen, ab und zu umrühren, bis das Gemüse gar ist.
- Ggf. nachwürzen
- Dazu passt hervorragend Kartoffelpüree!!