

Würziger Wirsingintopf



1 Zwiebel	schälen, in Würfel schneiden und in
1 EL Öl	anbraten.
200 g Hackfleisch	dazugeben und durchbraten.
1 Kopf Wirsing	putzen, Strunk entfernen und in Streifen schneiden
Muskat	würzen. Kurz andünsten und mit
½ l Brühe	auffüllen.
500 g Kartoffeln	schälen, in Würfel schneiden, dazu geben und alles ca. 30 Minuten lang kochen.
Salz und Pfeffer	Mit abschmecken und zum Schluss
200 g geriebenen Emmentaler	unterrühren.