

Rezept

Wirsingküchle

Ein Rezept von Wirsingküchle, am 23.04.2024

Zutaten

300 g mehlig kochende Kartoffeln	500 g Wirsing
Salz	1 Zwiebel
125 g Schinkenspeck am Stück	7 EL Öl
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1 Ei (Größe M)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in wenig Wasser in ca. 25 Min. garen, abgießen. Wirsing von Strunk und Rippen befreien, Blätter in Streifen schneiden, 2 Min. in Salzwasser blanchieren und abgießen. Zwiebel abziehen, Speck und Zwiebel würfeln, in 1 EL Öl 4 Min. anbraten. Wirsing zugeben, offen bei mittlerer Hitze 5 Min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kartoffeln pellen, durch die Kartoffelpresse drücken, mit Ei und Wirsing mischen. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit nassen Händen Küchlein formen und portionsweise pro Seite 3 Min. in heißem Öl braten.