

Rezept

Wirsingpäckchen mit Kartoffel-Speck-Füllung

Ein Rezept von Wirsingpäckchen mit Kartoffel-Speck-Füllung, am 27.06.2026

Zutaten

500 g Kartoffeln	1 Wirsing (ca. 700 g)
Salz	100 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel	½ Bund Petersilie
1 Ei	Pfeffer
2 EL Olivenöl	1 Dose stückige Tomaten (400 g)
200 ml Gemüsebrühe	Chiliflocken nach Geschmack

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal, 24 g F, 13 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in Wasser zugedeckt weich kochen. Abgießen, etwas ausdampfen lassen, pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen.
2. Vom Wirsing 15 Blätter ablösen. Im Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Die Blätter darin ca. 2 Min. sprudelnd kochen lassen, bis sie biegsam sind. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. 3 Blätter fein hacken, von den restlichen Blättern die dicken Rippen flacher schneiden.
3. Den Speck klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. In einem Schmortopf den Speck glasig werden lassen. Die Zwiebel darin unter Rühren andünsten. Die Petersilie hinzufügen und kurz zusammenfallen lassen.
4. Die Speckmischung mit den gehackten Wirsingblättern und dem Ei zu den Kartoffeln geben. Alles salzen, pfeffern und gründlich vermischen. Die Kartoffelfüllung auf den Wirsingblättern verteilen. Die Blätter aufrollen und mit Küchengarn oder Zahnstochern verschließen.
5. Das Öl im Schmortopf erhitzen. Die Wirsingpäckchen darin leicht anbraten, wieder herausnehmen. Die Tomaten im Topf andünsten. Die Brühe angießen, die Sauce mit Salz und Chiliflocken abschmecken und die Wirsingpäckchen einlegen. Zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 30 Min. weich schmoren. Mit der Sauce auf Tellern anrichten.