

Rezept

Wirsingtopf mit Nudeln und Hackbällchen

Ein Rezept von Wirsingtopf mit Nudeln und Hackbällchen, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Wirsing	3 Möhren
1 Dose Maiskörner (425 g)	1 große Zwiebel
5 EL Öl	Zucker
Salz	Pfeffer
1,2 l Fleischbrühe	150 g Farfalle
300 g gemischtes Hackfleisch	1 EL Semmelbrösel
1 TL Senf	1 Msp. Paprikapulver, edelsüß
1 TL Majoran	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Den Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Den Mais in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. 3 EL Öl in einem großen Topf erhitzen und zwei Drittel der Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit ½ TL Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Wirsing und Möhren dazugeben und kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und 20 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Gleichzeitig die Farfalle nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen. Hackfleisch mit übriger Zwiebel, Semmelbröseln, Senf, Paprika und Majoran zu einem glatten Teig kneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Aus dem Hackfleischteig mit angefeuchteten Händen 12 kleine Bällchen formen. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hackbällchen darin 5 Min. rundherum goldbraun braten. Die Pfanne vom Herd nehmen.
5. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Mais, Nudeln und Hackbällchen zum Wirsing geben und erhitzen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.