

... > Zubereitungsarten > Methoden > Kochen

## Wirsing - Eintopf



★★★★☆ 4.4 (190 Bewertungen)

 112 Kommentare

 30 Min.

 normal

 06.12.2005

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

3



Portionen

1 Wirsing

etwas Speck, gewürfelt

1 kleine Zwiebel(n)

etwas Butter

250 ml Brühe

4 Kartoffel(n)

Salz

Pfeffer, schwarz

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Die äußeren Wirsingblätter entsorgen, bei den restlichen Wirsingblättern den Strunk entfernen und diese in Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden (ca. 2 x 2 cm). Butter im Topf erhitzen, die feingewürfelte Zwiebel und die Speckwürfel anbraten. Dann den Wirsing und die gewürfelten Kartoffeln hinzugeben und die Brühe angießen (erst mal nicht alles, zu Beginn reicht oft die Hälfte, den Rest nach und nach hinzugeben). Das Ganze bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, zwischendurch umrühren, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Dazu schmeckt Bratwurst oder ein deftiger Braten.

## Rezept von

dagdag

## Weitere Rezepte von dagdag

[Mehr >](#)

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

### Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

15.02.2021 15:00

RattleRequest

Hat uns gut geschmeckt. Ich habe noch etwas Senf und Zucker dazugegeben. Als Einlage gab es Mettwürstchen.

[Antworten](#)

---

03.12.2020 14:42

Jogi1963

Das Gericht ist sehr gut abgestimmt. Sehr lecker. Aber warum die äußeren Blätter entsorgen? Wenn sie nicht angegammelt sind kann man lecker wirsingchips machen.

[Antworten](#)

---

11.02.2020 20:33

reigo123

Super lecker habe es schon zum dritten Mal gekocht. Schmeckt sehr gut. Wichtig achtet darauf, lieber einen Größeren Topf nehmen.

**Antworten**

---

03.02.2020 10:42

Pflanzenfresser1

Laut Rezept bin ich drei Personen... das sagt doch wohl alles oder? So Mega lecker auch ohne tierische ein- und Beilage. Wird es jetzt öfter geben

**Antworten**

---

21.01.2020 18:04

Jini79

Einfach nur lecker :-)

Ich liebe Wirsing und dieser Eintopf ist nur zu empfehlen.

Super einfach zu kochen und es hat allen geschmeckt.

Ich habe statt Speck Schinkenmettwürste mit angebraten, eine Kartoffel und etwas Brühe mehr genommen und zum Schluss einen Löffel süßen Senf untergerührt. Das kenne ich von einem anderen Rezept und passt hervorragend zu Wirsing.

Irgendwo habe ich die Frage bezüglich der Topfgröße gelesen:

Mit 8 Mettwürsten, 5 Kartoffeln, 8 kleinen Möhren (die mussten noch weg) und 1 Wirsing war mein 9 Liter Topf bis obenhin voll. Nach dem Garen zumindest noch g9ut halb voll. Reicht bestimmt für 2 Tage

**Antworten**

---

---

24.02.2008 17:49

schnute\_mtk

Hallo dagdag,

nachdem dieses Gericht heute zum zweiten Mal innerhalb von 2 Wochen auf den Tisch gekommen ist, muss ich unbedingt loswerden, dass es einfach super schmeckt.

Heute habe ich statt Bratwürsten pro Nase eine Scheibe Kasseler obenauf mitgegart - eine echte Alternative für Gern-Esser wie uns, die Bratwürste aufgrund der Kalorien nicht so oft in den Speiseplan aufnehmen dürfen.

Vielen Dank für dieses verblüffend einfache und kostengünstige Rezept. Ich habe es auf Wunsch eines einzelnen Herrn in unser Haus- und Hof-Kochbuch aufgenommen ;o)

LG Marie-Therese

**Antworten**

---

12.01.2008 13:15

kommissarinrosa

Lecker! Ich brate zu Anfang statt Speck Hackfleisch mit an und dann wie dagdag alles weitere. Einfach lecker!

LG,  
Monika

**Antworten**

---

13.11.2007 12:03

liebemami

So kommt es bei uns gleich auch auf den Tisch, wie bei Oma!!!

Nur bei uns gibt es Mettenden (Mettwürstchen) dabei

Und wenn es sehr schnell gehen soll den Schinkenspeck bekommt man auch schon klein gewürfelt zu kaufen ;-)

**Antworten**

---

14.11.2006 10:41

brutzelra

genau so hat das schon meine Oma gekocht. Suuuuper lecker, einfach und genial. Mein Tipp: Frikadellen dazu und das Bratenfett von den Frikadellen zum Schluß mit unterrühren. Dafür kann man ja etwas Speck weniger nehmen.

**Antworten**

---

21.03.2006 18:27

Nicky81

Ich habe das Rezept gerade ausprobiert und war wirklich begeistert! Bislang war ich nicht so der Wirsing-Fan aber dieses Rezept werde ich sicherlich noch einmal nachkochen! Sehr einfach und trotzdem sehr lecker! Meinem Freund hat es auch sehr gut geschmeckt und das obwohl doch eigentlich Mutti die Hausmannskost am besten macht :-))

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## **Unternehmen**

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[graupeneintopf rezepte](#), [himbeereis rezepte](#), [johanna rezepte](#), [lowarb rezepte](#),  
[maultaschenauflauf rezepte](#), [nachtisch rezepte](#), [pestosoße rezepte](#), [stroganow rezepte](#),  
[zitronenhähnchen rezepte](#), [zwiebelkompott rezepte](#)