

# Wirsingpfanne mit Hackfleisch

Ein knackiges Pfannengericht.

**Wirsing ist ein ideales Gemüse in der kalten Jahreszeit. Wirsingpfanne mit Hackfleisch. Hier eignet sich eine grosse Pfanne am besten. Nach und nach einfach die Schritte befolgen und schon zauberst Du in kürze ein richtig knackiges Pfannengericht.**

## Zutaten

- 500 g Wirsingkohl (1 Kopf)
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 1 Dose Kidney-Bohnen
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 3 Zwiebeln
- 50 g Bacon
- 1 EL Öl
- 1 TL Paprika edelsüß
- 4 EL Tomaten-Chilisoße
- 1 Bund Petersilie

## Zubereitung

- Den Wirsing putzen und gründlich abwaschen, dann vierteln und den Strunk entfernen. Das Ganze in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in schmale Spalten schneiden. Die Kidney-Bohnen in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die Tomaten zerdrücken.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Bacon darin knusprig anbraten, dann herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln in die erhitzte Pfanne geben und dünsten bis sie glasig sind, dann den Wirsing begeben und das Ganze unter rühren 5 Minuten schmoren und dann aus der Pfanne nehmen.
- Jetzt das Hackfleisch in der Pfanne krümelig anbraten, mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und die Tomaten-Chilisoße unterrühren. Den Wirsing und die Kidney-Bohnen hinzugeben und nochmals für ca. 10 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit die Petersilie abwaschen, abtropfen lassen, in kleine Stücke hacken und über der Pfanne verteilen. Zuletzt die Bacon-Scheiben darüberlegen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/wirsingpfanne-hackfleisch/>