



# WIRSINGTOPF MIT VIEL FLEISCH

Aus dem Dutch Oven

## Zutaten (für 10 Personen)

- 1 Kopf Wirsing
- 600g Römerbraten
- 1 kg Hackfleisch
- 250g Bacon Würfel
- 1kg Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 400g Wurst (Wiener Dürre)
- 2 Becher Sahne
- Ca. 2,5 Liter Brühe
- 2 TL gemahlener Kümmel
- Salz u. Pfeffer

## Zubereitungszeit

Vorbereitung: 20 Minuten

Zubereitung: 60 Minuten

## Benutztes Equipment:

- Dutch Oven Gastisch von BBQ-Toro
- DO 10 von BBQ-Toro



## Zubereitung:

- Im heißen Dutch Oven die Zwiebeln und den Bacon anbraten lassen, danach das Hackfleisch dazugeben und anbraten.
- Mit Salz, Pfeffer würzen, dann wieder alles herausnehmen
- Wurst und Römerfleisch anbraten und ebenfalls wieder herausnehmen
- Den geschnittenen Wirsing in den Dutch Oven geben, anbraten und einfallen lassen. Wenn das Wasser verdampft ist, so lange weiter braten, bis der Wirsing Farbe bekommt.
- Die bereits angebratenen Zutaten wieder dazugeben und alles gut vermengen.
- Mit Kümmel würzen
- Sahne dazu geben und mit Brühe aufgießen und wieder verrühren.
- Kartoffeln hinzugeben und bei geschlossenem Decke auf leichter Hitze für ca. 45 Minuten köcheln lassen