

## Wirsingbällchen feine Art



### Zutaten

12 Wirsingblätter

50 g Räucherspeck

150 g Champignons

2 Tomaten

500 g Rindergehacktes

1 Ei

3 EL Paniermehl

2 TL Senf

Salz, Pfeffer

200 ml Brühe

Dazu passen Kartoffeln mit Bechamelsauce

### Zubereitung

in sprudelndem Wasser 2 Min. blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken

in dünne Streifen schneiden und knusprig braten

putzen und blättrig schneiden

waschen, den Stielansatz herausschneiden, würfeln

Gehacktes mit den restlichen Zutaten vermengen, Tomaten, Pilze und Speck zugeben, zu einem Teig verarbeiten.

Vier Wirsingblätter in dünne Streifen schneiden, ebenfalls untermischen, abschmecken.

Das Hackfleisch auf die restlichen Wirsingblätter verteilen, mit einem Holzstäbchen zusammenhalten

in der Brühe 25 Min. garen