



## Beilage

# Wirsing Gemüse mit Rahm

Rezept für 4 Personen

## Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1	Wirsingkopf
1/4 Liter	Rahm
1 1/2 Liter	Gemüsebrühe
125 Gramm	milder, geräucherter durchwachsener Speck
30 Gramm	Butter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Frische Muskatnuss

## Zubereitung:

Wirsing	Den Wirsing von den dunklen und unansehnlichen Blättern befreien, vierteln, den harten Strunk herauschneiden. Den Kohl in feine Rippen schneiden.
Gemüsebrühe	In sprudelnder Gemüsebrühe 2 bis 4 Minuten blanchieren (der Kohl sollte noch bissfest sein).
Butter, Speck, geschnittenen Kohl	In einer Pfanne die Butter zerlassen, den fein geschnittenen Speck darin braun anbraten, den Kohl hinzufügen.
Salz, Pfeffer, Muskatnuss Rahm	Salzen. Pfeffern, mit geriebener Muskatnuss würzen, den Rahm angießen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen.