Rezept

Wirsingeintopf mit Safrancreme

Ein Rezept von Wirsingeintopf mit Safrancreme, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Eintopf:

600 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
700 g	Wirsing
2-3	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
2 TL	Harissa
½-1 TL	Pimentón de la vera
1,5 l	Gemüsebrühe
250 g	Möhren
2	Zwiebeln
6 Zweige	Thymian
2 EL	Tomatenmark
1	Sternanis
100 ml	trockener Weißwein (ersatzweise 100 ml Wasser + 1 EL Zitronensaft)
2	Lorbeerblätter

Für die Safrancreme:

¼ TL	Safranfäden
1 TL	Dijon-Senf
1 - 2 TL	Currypulver
30 ml	zimmerwarmer Sojadrink
90 ml	Rapsöl

Außerdem:

- Salz
- rustikales Weißbrot oder Baguette zum Servieren
- schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Für den Eintopf Kartoffeln und Möhren schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Wirsing putzen, den Strunk abschneiden und den Wirsing in einzelne Blätter zerteilen, dabei äußere, sehr harte Blätter nicht verwenden. Die Blätter waschen und die dicken Mittelrippen herausschneiden. Die Blätter aufeinanderlegen und in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln.

2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin kurz andünsten. Tomatenmark, Harissa, Sternanis und ½ TL Pimentón de la Vera unterrühren. Alles mit Weißwein ablöschen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, die Gemüsebrühe dazugießen. Kartoffeln, Möhren, Wirsing, Lorbeer und Thymianzweige dazugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und im geschlossenen Topf ca. 30 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

3. Inzwischen für die Safrancreme die Safranfäden in 1 EL heißem Wasser einweichen. Sojadrink, Senf und Öl in einen schmalen Rührbecher geben. Den Pürierstab in den Rührbecher stellen, eingeschaltet langsam hochziehen und alles ca. 10 Sek. lang pürieren, bis eine steife Mayonnaise entsteht. Die Safranfäden mitsamt Wasser untermixen und die Creme mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

---

4. Den Eintopf abschmecken und ggf. mit mehr Pimentón de la Vera und Salz nachwürzen. Den Eintopf auf Teller verteilen und mit Brot und Safrancreme anrichten. Gleich servieren.