

Rezept

Kartoffelpüree mit Wirsing und Speck

Ein Rezept von Kartoffelpüree mit Wirsing und Speck, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	Salz
1 kleiner Kopf Wirsing (etwa 700 g)	1 Zwiebel
150 g Bacon (Frühstücksspeck in dünnen Scheiben)	1 EL Öl
100 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1/2 Bund Petersilie
etwa 200 ml Milch	2 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Mit Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. gut weich kochen.

2. Inzwischen den Wirsing von welken Blättern befreien, waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Viertel in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in Streifen schneiden. Den Frühstücksspeck jeweils der Länge nach vierteln.

3. Eine Pfanne erhitzen und die Speckstreifen darin knusprig braten, wieder herausnehmen. Das Öl in die Pfanne geben und den Wirsing mit der Zwiebel darin andünsten. Mit der Brühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. dünsten.

4. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken.

5. Die Milch erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und im Topf mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Milch und Butter untermischen und alles gut verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

6. Den Speck unter den Wirsing mischen und wieder erwärmen. Mit Petersilie bestreuen und mit dem Kartoffelpüree servieren.