

Rezept

Kasseler Rippchen mit Rahmwirsing

Ein Rezept von Kasseler Rippchen mit Rahmwirsing, am 29.03.2023

Zutaten

800 g Wirsing	1 Zwiebel
2 EL Rapsöl	150 ml Gemüsebrühe
2 Kasseler Rippchen (200 g ohne Knochen)	2 EL Schmand oder fettreduzierte Crème fraîche
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Wirsing vierteln, den Strunk entfernen, die Blätter in grobe Streifen schneiden und waschen. Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. 1 EL Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin 2 Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Den tropfnassen Wirsing und die Gemüsebrühe zugeben und das Gemüse ca. 10 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen.

3. Inzwischen in einer Pfanne das übrige Öl erhitzen, die Rippchen darin von beiden Seiten je 1-2 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Dann die Herdplatte ausschalten, die Pfanne mit den Rippchen darauf stehen lassen.

4. Den Wirsing mit dem Pürierstab grob pürieren. Den Schmand unterrühren, das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den gebratenen Rippchen servieren.