Rezept

Rahmwirsching

Ein Rezept von Rahmwirsching, am 12.10.2024

Zutaten

1/2 Kopf	Wirsing (ca. 600 g)
1	kleine Zwiebel
200 g	Sahne
	frisch geriebene Muskatnuss
	Salz
2 EL	Butter
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Wirsing putzen, die Kohlhälfte längs halbieren und den Strunk herausschneiden. Die Blätter ablösen, waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Wirsing in reichlich Salzwasser ca. 6 Min. kochen, dann abgießen und eiskalt abschrecken, abtropfen lassen. Zwischendurch die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

2. Butter in einem breiten Topf schmelzen. Darin die Zwiebel in 3 Min. glasig dünsten. Wirsing dazugeben und 2 Min. mitdünsten. Sahne dazugießen und in 3 Min. sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, servieren. Der Wirsing passt sehr gut zu gekochtem Rindfleisch oder zu Wildgerichten.