

Rezept

# Rahmwirsing

Ein Rezept von Rahmwirsing, am 03.06.2025

## Zutaten

<b>1 kg</b> Wirsing	Salz
<b>50 g</b> geräuchertes Wammerl (Speck)	<b>2 EL</b> Öl
¼ l Gemüsebrühe	<b>100 g</b> Crème fraîche
<b>2 TL</b> grüne Pfefferkörner	schwarzer Pfeffer
Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 190 kcal, 54 g F, 7 g EW, 6 g KH

## Zubereitung

1. Den Wirsing putzen und vierteln. Die Blätter in Stücke reißen. 10 Min. in Salzwasser blanchieren und abgießen.

---

2. Das Wammerl würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin ausbraten. Den Speck aus der Pfanne nehmen und den Wirsing anbraten, die Brühe angießen, in 15 Min. dünsten. Crème fraîche, Pfefferkörner und Speckwürfel untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Passt zu Wollwürsten und Tellerfleisch.