Rezept

Rahmwirsing mit Speck

Ein Rezept von Rahmwirsing mit Speck, am 26.06.2025

Zutaten

800 g	Wirsing
1	Knoblauchzehe
1 EL	neutrales Öl
300 g	Sahne
	Pfeffer
2	Zwiebeln
125 g	Räucherspeck
1/8 l	Gemüsebrühe
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (als Beilage) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Den Wirsing putzen und vierteln, dabei welke Blätter, dicke Blattrippen und den Strunk entfernen. Wirsing in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, halbieren, in Scheiben schneiden. Den Speck ca. 15 Min. tiefkühlen, in Scheiben schneiden und dann würfeln.

3. Speck mit dem Öl bei geringer Hitze in einem Topf erhitzen, dabei umrühren, damit nichts am Topfboden klebt. Nach 2-3 Min., wenn schon etwas Fett aus dem Speck ausgetreten ist, Zwiebel und Knoblauch dazugeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dünsten.

4. Wirsing und die Gemüsebrühe dazugeben, weitere 5 Min. zugedeckt dünsten. Die Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und bei geringer Hitze zugedeckt in ca. 15 Min. cremig einkochen.

5. Wirsing mit einem Pürierstab grob pürieren. Falls das Püree noch zu flüssig ist, bei großer Hitze ohne Deckel noch kurz unter Rühren einkochen. Abschmecken und servieren.