

Rezept

Wirsing-Pilz-Pfanne

Ein Rezept von Wirsing-Pilz-Pfanne, am 19.04.2024

Zutaten

500 g Wirsing	300 g Pilze nach Wahl
1 Zwiebel	100 g durchwachsener Räucherspeck
1 EL Öl	200 ml Fleischbrühe
Salz	1 TL gemahlener Kümmel
150 g saure Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Wirsing putzen, waschen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Pilze putzen, in dickere Scheiben schneiden.

2. Zwiebel schälen und mit dem Speck fein schneiden, im Öl bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Pilze dazu und 2 Min. mitbraten, Wirsing dazu und 1 Min. braten.

3. Gemüse mit der Brühe aufgießen, mit Salz und Kümmel würzen und zugedeckt 10 Min. garen. Saure Sahne unterrühren.