



Rezept der Woche

18. Dezember 2006

Wirsingentopf

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Wirsing ca 1kg**
- 0,5 kg Kartoffeln**
- 200 gr durchwachsener Speck**
- 2 mittlere Zwiebeln**
- 1/2 l Fleischbrühe**
- 1/4 l Sahne**
- 1/2 TL Kümmel**
- 3 EI Schweineschmalz**
- Salz, Pfeffer, Muskat**

Zubereitung

Den Wirsing vierteln und den Strunk entfernen. In kochendem Wasser kurz blanchieren, danach in kaltem Wasser abschrecken.

Feingehackte Zwiebeln und gewürfelten Speck im Schmalz glasig dünsten. Den abgekühlten geschnittenen Wirsing, die geschälten, gewürfelten Kartoffeln und die Fleischbrühe zugeben und mit Salz Pfeffer, Kümmel würzen. Kochen lassen bis die Kartoffeln gar sind (evtl. etwas Wasser angießen), dann die Sahne zugeben. Weitere 5 Minuten auf kleiner Flamme kochen.

Zum Schluss mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
Schmeckt einfach so oder mit Braten, Kasseler, Mettwurst.....

Guten Appetit!