

Wirsinggemüse

Zutaten



1 kleiner Kopf Wirsing



100 Gramm klein geschnittener Speck



1/2 Becher flüssige süße Sahne



250 ml Wasser

Wirsinggemüse



1/2 Teelöffel Salz
1 Messerspitze Pfeffer



1 Zwiebel



1 Esslöffel Brühpulver



2 Esslöffel Öl

Wirsinggemüse

Zubereitung



äußere Blätter des Wirsing entfernen



Wirsing halbieren



anschließend die Wirsinghälften nochmals durchschneiden



Strunk aus den Wirsingvierteln herausschneiden

Wirsinggemüse



Wirsing in feine Streifen schneiden



Zwiebel schälen



Zwiebel klein hacken



Topf auf den Herd stellen

Wirsinggemüse



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Öl in den Topf geben



Speck in den Topf geben



gehackte Zwiebeln dazugeben

Wirsinggemüse



alles gut anbraten



Wirsing in den Topf geben



Wasser dazugießen



Brühpulver dazugeben und alles miteinander verrühren

Wirsinggemüse



Wasser dazugießen



Deckel auf den Topf legen



Herdplatte auf kleine Stufe zurückschalten und Wirsing ca. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen



Pfeffer in den Topf geben

Wirsinggemüse

Zubereitung



Sahne dazugießen



Salz darüber streuen



alles miteinander verrühren – fertig!

Guten Appetit!