



# WIRSINGGEMÜSE

*für 4 Personen*

## Zutaten

1200	g	Wirsingkohl (1 kleiner Kopf)
75	g	durchwachsener Speck, gewürfelt
¼	l	Brühe
40	g	Butter
3	EL	Sahne
		Salz

## Zubereitung

1. Wirsing putzen, waschen und den Strunk entfernen. Kohl in grobe Steifen oder Rauten schneiden.
2. Speck in einer Pfanne hellbraun anbraten.
3. Die Wirsingstreifen in Salzwasser einmal aufkochen. Auf ein Sieb geben und unterkaltem Wasser abschrecken. Etwas ausdrücken.
4. Den Wirsing mit Butter, Sahne und Speckwürfeln in einem Topf mischen und 5 – 10 Minuten schmoren.
5. Mit den Gewürzen abschmecken.

Guten Appetit!