



Die Rezeptidee der Woche:

Woche 09 / 2014

Rahm Wirsing mit Kümmelkartoffeln

Zutaten für ca. 3 - 4 Personen:

- 1 Wirsingkohl
- 1 Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 500g kleine Kartoffeln (Kartoffeldrillinge)
- 3 EL Margarine / oder Butter
- 1 Becher Schlagsahne oder Sojasahne
- 0.25l Weißwein
- 1 TL Kümmel
- frisch geriebener Muskat
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund frische Petersilie oder Schnittknoblauch

Zubereitung:

Die Wirsingkohlblätter vom Strunk trennen, harte Rippen entfernen und in Streifen schneiden. 1-2 Minuten in kochenden Wasser blanchieren und abtropfen lassen (sie behalten ihre frische grüne Farbe, wenn man sie kurz mit kaltem Wasser abschreckt).

Die Margarine bzw. Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebelwürfel kurz darin anbraten, dann den Wirsing hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dann mit Weißwein ablöschen.

Weitere 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Danach die Sahne zugeben.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln ungeschält, aber gut gewaschen, in dickere Scheiben schneiden und so lange kochen, bis sie bissfest sind. Das Wasser abgießen. 2 EL Margarine bzw. Butter in eine Pfanne geben, die Kartoffeln kräftig anbraten, 1 TL Kümmel sowie Salz und Pfeffer nach belieben hinzufügen.

Die Petersilie fein wiegen und drüberstreuen.

Die Kartoffeln zusammen mit dem Wirsing servieren.