

# Wirsing mit Speck und Sahne

---

Wirsing mit Speck und Sahne

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Menu: [11.10.2017](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Zutaten für 4 Personen:

1 Kopf Wirsing  
400 gr. Speck  
200 ml Sahne (ev. Sojasahne)  
4 Frühlingszwiebeln oder Schalottren  
Margarine/Butter zum Anbraten  
Salz, Pfeffer  
Muskat, frisch gerieben

Zubereitung

- Vom Wirsing die welken Blätter wegschneiden. Die schönen Blätter waschen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden.
- Danach für 15 Minuten ins Dampfbad (Dampfgarer, oder Topf mit Dampfeinsatz). Der Kohl wird dann im eiskalten Wasser kurz abgekühlt anschließend gut abtropfen gelassen. 3
- In einem Topf den Speck kross anbraten und die Frühlingszwiebeln hinzugeben. Den Kohl mit andünsten lassen, die Sahne hinzugeben und etwas einkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.