

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 lassen. 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.