

Wirsinggemüse mit Birnen

Zutaten für 4 Portionen:

1-2 Köpfe Wirsing (ca. 1kg) – 2 Zwiebeln – 2 EL Butter – 2 EL Sahnemeerrettich – 250ml Sahne – Pfeffer – Salz – Muskatnuss – 2-3 Birnen

Zubereitung:

- Den Wirsing putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Die Blätter in feine Streifen schneiden und waschen
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten
- Wirsing zufügen und ca. 10 Minuten unter Rühren dünsten
- Sahnemeerrettich und Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und bei milder Hitze weiter köcheln lassen bis der Wirsing gar ist
- Birnen vierteln, entkernen und in Würfel schneiden
- Gegen Ende der Garzeit die Birnen zum Wirsing geben kurz aufkochen lassen und sofort servieren
- Dazu schmecken Kartoffeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

