

Apfel-Wirsing

Zutaten für 4 Portionen:

ca. 1,5kg Wirsing – 2 säuerliche Äpfel – 4EL Butter – 1 EL Öl – 3 EL Mehl – 500ml Milch – 12 EL Apfelsaft – Meerrettich – Kräutersalz – Muskatnuss

Zubereitung:

- Den Wirsing putzen, vierteln, den Strunk entfernen und in grobe Streifen schneiden
- Die Äpfel achteln, schälen, entkernen und grob würfeln
- Butter und Öl in einem großen Topf zerlassen
- Wirsing und Apfel darin braten bis der Apfel glasig wird und der Wirsing beginnt zusammenzufallen
- Mehl darüber stäuben und unterrühren, anschließend nach und nach die Milch zugeben und unter Rühren aufkochen lassen
- Apfelsaft hinzufügen und etwa 15 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen bis der Wirsing gar ist
- Den Topf vom Herd nehmen, Meerrettich untermischen und mit Kräutersalz und Muskatnuss abschmecken
- Dazu passt Kartoffelpüree

Wir wünschen guten Appetit!

