

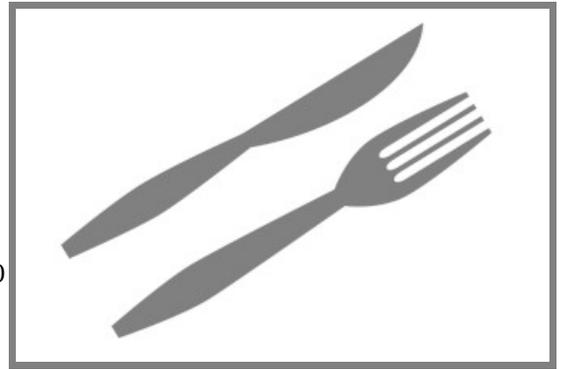
von Leckerfee aus dem Chefkoch

Wirsinggemüse

4 Portionen

Zutaten

1 Kopf Wirsing, 60 g Butter, 3 mittelgroße Möhren, 50 g Puderzucker, 1 Zwiebel, 30 g Sahnemeerrettich, 100 ml Sahne, 100 ml Creme Double oder Sauerrahm, 300 ml Hühnerbrühe, 1 Bund Petersilie, 3 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 1 Prise Muskat,



Zubereitung

1. die äußeren Wirsingblätter entfernen (ggf. für Wirsingroulade nutzen) und den Strunk herausschneiden
2. den Wirsing in feine Streifen schneiden, dicke Stielansätze entfernen
3. die Zwiebeln fein würfeln, die Möhren grob raspeln, Petersilienblätter zupfen und fein hacken
4. im großen Topf die Butter schmelzen und den Puderzucker einsieben
5. den Puderzucker karamelisieren, also braun werden lassen, denn die Zwiebeln zugeben und glasig werden lassen
6. Wirsing und Möhren zugeben und alles zusammen etwa 5 Minuten anschwitzen
7. die Hühnerbrühe zugeben und ca. 15 Minuten einkochen bis alles zusammensackt und die Hühnerbrühe fast verkocht ist
8. jetzt die Sahne schlagen, den Meerrettich, die Creme Double und die geschlagene Sahne zugeben, ebenfalls die Petersilie
9. alles leicht durchziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Zeitbedarf

45 Minuten