

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Bamberger Wirsing

Zutaten: (Als Beilage für 6-8 Personen)

- 1 Wirsingkopf (ca. 1 kg), 1 Zwiebel, 1 Knobzehe, Salz, 300 ml Milch,
- 4 EL Mehl, 150 ml Gemüsebrühe, Butterschmalz, 100 ml Weißwein,
- Pfeffer weiß, 150 g geräuch. Bauchspeck, gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:

1. Wirsing putzen, äußere Blätter entfernen. Den Kopf vierteln, harten Strunk ausschneiden u. den Kohl in feine Streifen schneiden. Bauchspeck in Streifen schneiden, Zwiebel u. Knobi fein würfeln.



2. Bauchspeck in Öl anbraten u. herausnehmen. Wirsing im Bratfett kurz schmoren. 100 ml Wasser zugießen u. Wirsing ca. 15 Min. abgedeckt dünsten.



3. Zwiebeln u. Knobi in Butterschmalz glasig dünsten, Mehl einstreuen u. anschwitzen. Milch u. Brühe angießen u. aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer u. Muskatnuss würzen, ca. 10 Min. köcheln lassen, mit Wein verlängern. Wirsing mit 2/3 Bauchspeck u. Petersilie unterheben, abschmecken u. weitere 10 Min. köcheln lassen. In eine Schüssel geben, mit restl. Bauchspeck u. Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Zu fränkischem Schweinebraten reichen. Lecker!



Erstellt von Klaus am 16.11.2014