Rezept

Wirsing Eintopf

Zutaten für 3 Personen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 1 Wirsing
- etwas Speck gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel
- etwas Butter
- 250 ml Brühe
- 4-5 Kartoffeln
- Salz und Pfeffer
- evtl. Tomate und/oder Paprika

Den Wirsing waschen und putzen, in kleine Streifen schneiden. Die Kartoffeln waschen und schälen und klein würfeln. In einem Topf etwas Butter zerlassen, den Speck und die Zwiebel (fein gehackt) zerlassen. Nun den Wirsing und die Kartoffeln zugeben, wer mag gern auch die Tomaten und den Paprika beifügen. Das Ganze nun mit Brühe aufgießen und mit geschlossenem Deckel für ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Nun noch abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen, je nach Geschmack kann gern auch etwas Kümmel zugegeben werden.

Nun kann der Eintopf schon serviert werden. Etwas frisches Brot dazu reichen

Guten Appetit!

KW10_Wirsing_Eintopf.pdf