Rezept

Wirsingfrischkost

Zutaten für 2-3 Portionen
Arbeitszeit: ca. 20 min

- 1 Wirsing
- Majoran
- Gehackter Kümmel
- Selleriesalz
- 2 EL Weinessig
- 3 EL Öl
- 1 kleine Zwiebel
- Salz und Zucker

Für die Marinade die Zwiebel putzen und schön fein hacken. Den Weinessig mit dem Öl gut verschlagen, die Zwiebel unterrühren und mit einer Prise Salz und Zucker abschmecken.

Den Wirsing waschen und putzen, anschließend in Streifen schneiden und mürbe stampfen. Ist das erledigt kann die fertig angerührte Marinade dazu gegeben werden. Alles gut verrühren und abschließend noch mit etwas Majoran, Selleriesalz und gehacktem Kümmel würzen und abschmecken. Sehr schön auch als Beilage zu verwenden.

Guten Appetit.

KW32_Wirsingfrischkost.pdf