Rahmwirsing

Cremig-sahnig, würzig & einfach lecker – unser Rahmwirsing aus frischem Mahlitzscher Wirsing bringt echten Genuss auf den Teller. Probier's aus und lass dich von der knackigen Kohl-Spezialität begeistern!

Zutaten:

Zutaten für 4 Personen
Schwierigkeitsgrad: einfach
Zubereitungszeit: 30 Minuten

- 1 Kopf **Mahlitzscher Wirsingkohl** (ca. 800 g)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 1 EL Butter oder Öl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne (alternativ: Hafersahne oder Sojacreme)
- Salz & Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Optional: 1 TL Senf oder ein Spritzer Zitronensaft für etwas Frische

1. Wirsing schneiden, Zwiebel hacken

Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen, den Kohl vierteln, den Strunk herausschneiden. In mundgerechte Streifen schneiden und gründlich waschen. Nun die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.

2. Anbraten & Dünsten

Zwiebel und Knoblauch in einem großen Topf mit Butter oder Öl glasig dünsten. Die Kohlstreifen dazugeben, kurz mitdünsten, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Etwa 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen – er sollte weich, aber noch leicht bissfest sein.

3. Mit Sahne köcheln lassen

Jetzt die Sahne unterrühren und offen weitere 5–10 Minuten köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Zum Schluss noch abschmecken: Mit Salz, Pfeffer, Muskat und optional Senf oder Zitronensaft würzen.

Unser Tipp:

Rahmwirsing eignet sich:

- als Beilage zu Bratkartoffeln, Kartoffelpüree oder veganem Braten
- mit Rösti, Spätzle oder einfach zu einem Stück frischem Brot
- oder als vegetarisches Hauptgericht mit einem Spiegelei on top