Rahmwirsing

Stufe 1

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zutaten:

200 ml Sahne
200 ml Creme fraîche
800 g Wirsing
100 g Zwiebel(n), rot
20 g Butter
100 ml Gemüsefond
Muskat, gerieben

WMF Schneebesen Profi Plus

WMF Messerset Chef s Edition, 3-teilig

WMF Gemüseschäler Profi Plus

WMF Salz-/ Pfeffermühle Ceramill Nature, 2er Set

1

Für das Gemüse mit einem Schneebesen 100 ml Sahne steif schlagen. Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen: Kopf vom Strunk befreien und mit einem Gemüsemesser alles in kleine Stücke schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser knapp weich kochen, in ein Sieb geben und sehr sorgfältig abtropfen lassen.

2

Zwiebel abziehen, ebenfalls mit einem Gemüsemesser in Spalten schneiden und in einem großen Gemüsetopf in etwas Butter anschwitzen. Die zweite Hälfte der Sahne gemeinsam mit Crème Fraîche sowie Gemüsefond hinzufügen und sämig einkochen.

3

Nun Kohl hinzufügen, kurz erhitzen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat kräftig abschmecken! Zum Servieren die steif geschlagene Sahne unter das Gemüse heben. Darauf achten, dass es nicht mehr kocht!

SCHON GEWUSST?! Ohne Qualitätsverlust lässt sich die drittwichtigste Kopfkohlart im Kühlschrank lagern. Die äußeren Blätter schützen dabei das zarte Innere. Wie auch bei anderen Kohlarten gilt: Niemals mit Äpfeln oder Tomaten lagern, da durch deren Ethylen, die Haltbarkeit von Kohl verkürzt wird. Zusatztipp: Schütteln Sie beim Einkauf den Wirsing. Wenn es rasselt handelt es sich um gute Qualität!