

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkisches Wirsinggemüse

Zutaten:

1 großer Wirsing

1/4 l Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Die äußeren und manchmal etwas welken Blätter vom Wirsing entfernen. Anschließend den Stiel entfernen und die Blätter alle einzeln abziehen. Die Wirsingblätter in einem Topf geben und mit heißem Wasser blanchieren. Werden sie anschließend mit kaltem Wasser abgeschreckt, behalten die Blätter ihre grüne Farbe.

Jetzt werden die Blätter kleingeschnitten und in einem Topf mit Gemüsebrühe ca. 10 Minuten weichgekocht.

Früher wurde der Wirsing durch einen Fleischwolf gedreht, heute reicht mir der Stabmixer. Ist alles zu flüssig, hilft eine Einbrenne.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein Schuss Sahne verfeinert das Ganze.

Wirsinggemüse dient in der fränkischen Küche als Beilage zu Braten aus hellem Fleisch wie Ente, Gans oder Schwein.