

# Wirsing



## Zutaten für drei Personen:

1/2 (größerer) Wirsing  
1 Scheibe Schweinebauch  
(optional)  
1 Zwiebel  
1 EL neutrales Öl  
300 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
50 ml Sahne

1. Zwiebel abziehen und würfeln. In einem EL Öl in einem Schmortopf anschwitzen.
2. 1/2 Wirsing in Streifen schneiden, waschen und schleudern.
3. Wirsing mit den Zwiebeln kurz anbraten.
4. Mit 300 ml leichter Gemüsebrühe ablöschen, auf kleiner Hitze 20-30 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren, immer wieder umrühren.
5. Zum Schluss 50 ml Sahne zugeben und nochmals etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

Optional kann man eine Scheibe Schweinebauch mitschmoren, das macht den Wirsing noch etwas würziger.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Beilagen, Gemüse, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter  
Stand 06.01.2023