AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Herbst	Schweiz

WIRZ AN RAHMSAUCE



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen AG - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Kohl mit den kraus gewellten Blättern hat viele Namen, so in Deutschland Wirsing, in Österreich schlicht Kohl. Lange wegen seines bitterlichen Geschmacks gemieden, wird er heute just deswegen geschätzt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Wirz	1 dl	Rahm
40 g	Weinbeeren		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Wirz rüsten und in 1 cm breite, mittellange Streifen schneiden.
2. Pro Portion etwa ein halben Deziliter Wasser aufkochen und Wirz-Streifen und Weinbeeren in der offenen Pfanne 5-8 Min. dünsten. Das Wasser sollte nach dieser Zeit verdunstet sein.
3. Den Rahm zufügen. Gemüse wenden und noch einen Moment durchziehen lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Wirz würzt man mit Vorteil zurückhaltend, andernfalls wird das Gemüse zu bitter.