

# Rezept Wirsinggemüse in Sahnesauce

## Zutaten:

1 Wirsingkopf  
2 EL Butter  
0,2 l Süße Sahne  
Salz  
Pfeffer  
frischgeriebene Muskatnuss

## Zubereitung:

Die äußeren Blätter des Kohls entfernen und den Strunk großzügig entfernen.

Den restlichen Teil in feine Streifen schneiden und kurz blanchieren.

Durch ein Küchensieb geben und abtropfen lassen.

Die Butter einmal aufschäumen lassen und den tropfnassen Wirsing zugeben.

Die Sahne zugeben und gut wenden.

Nach gusto (mit Biss oder weichgegart) köcheln lassen.  
Würzen.

Die Sahne sollte auf die Hälfte einreduziert sein.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)