

Unser Rezept für Rahmwirsing aus dem Kochkurs Omas Küche.

### **Zutaten:**

- 1 kleiner Kopf Wirsing
- 2 Schalotten
- 0,1l Weißwein
- 0,2l Brühe
- 100g Speckwürfel
- 1 EL Öl
- 150ml Sahne
- Salz, Pfeffer und Muskat

### **Zubereitung:**

Den Wirsing halbieren und vom Strunk entfernen.

Wirsing in dünne streifen schneiden und in heißem Salzwasser blanchieren.

In einem Topf die Speckwürfel im Öl auslassen und die gewürfelten Schalotten hinzugeben.

Alles glasig dünsten und mit dem Weißwein ablöschen.

Wirsing hinzugeben und mit der Sahne und der Brühe aufgießen.

Mit Salz, Pfeffer und frischer Muskatnuss würzen.

Einmal aufkochen und nach Wunsch etwas abbinden.