

Zutaten

- 1 Kopf Wirsing, die äußeren Blätter entfernt
- 1 große Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 100 g Butter
- 75 g Mehl
- geriebene Muskatnuss, Salz

Beilage

Rahmwirsing

Entdecke unser köstliches Rahmwirsing-Rezept! Perfekt für dein wildes Weihnachtsmenü. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Wirsing vierteln, vom Strunk befreien und in grobe Streifen schneiden. Anschließend in kochendem Salzwasser blanchieren, danach gut abtropfen lassen (Achtung: ein Teil des Kochwassers aufbewahren).
2. Die Zwiebel in der Butter farblos anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und bei ständigem Rühren, das Mehl „abbrennen“. Nun etwa 150 ml des Kochwassers hinzugeben und zu einer gebundenen Soße andicken lassen. Dabei kräftig rühren. Eine Hand voll gekochten Wirsing hinzugeben und mit dem Stabmixer grob pürieren.
3. Nun den restlichen Wirsing hinzufügen und mit Salz und Muskatnuss herzhaft abschmecken.