

## Wirsing

kann im ganzen Kopf blanchiert werden, danach durch den Fleischwolf gedreht werden, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat.

### Andere Zubereitungsart:

Beim Wirsing die äußeren, dunkelgrünen Blätter wegnehmen (sind hart und ledrig, würden beim Garen viel länger brauchen als der innere Teil. Der innere Teil wäre schon ganz braun und die äußeren Blätter immer noch nicht gar.

Wirsing vierteln, Strunk raus, in feine Streifen schneiden (ungefähr so breit wie Endiviensalat).

Bei Wirsingmenge nicht täuschen lassen, geht im Topf ziemlich zusammen (ähnlich wie bei Spinat).

Zwiebeln in feine Streifen schneiden, in Topf geben mit etwas Fett (Olivenöl, anderes Öl oder Butter) **Wer hat, kann gern Gänseschmalz nehmen, gibt einen zarteren Geschmack auf der Zunge und einen schönen Glanz.**

Wirsing dazu, Salz, Pfeffer, Muskat dazu. Gewürze gern reichlich, Wirsing kann nur wenig Gewürz aufnehmen (ähnlich wie Rosenkohl). Mit Sahne aufgießen, bis ca. halb bedeckt ist. Einkochen lassen bis Wirsing weich ist (ca. ½ Stunde). Salz kommt vorher dran, weil dann zwar die Kochzeit etwas verlängert wird, doch der Wirsing wird sämig und bleibt dennoch bissfest.

Etwas Orangenzester oder gekaufte geriebene Orangenschale zugeben (schmeckt besonders frisch).