

Wirsing mit Meerrettichsahne

Zutaten für 4 Portionen:

1 Wirsing – ca. 100 ml Gemüsebrühe – 2 EL Butter oder Margarine – 1 EL frisch geriebener Meerrettich oder 1,5 EL aus dem Glas – 50 ml Sud – 150 ml Sahne – 1-2 EL Mehl – 1 Prise Salz

Zubereitung:

- Den Wirsing vierteln, in Streifen schneiden und waschen. Anschließend in einem großen Topf mit der Gemüsebrühe garen
- Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und Meerrettich, 50 ml Wirsingsud und Sahne einrühren
- Das Mehl in etwas kaltem Wasser glattrühren und in das Sahnegemisch einrühren. Aufkochen und danach köcheln lassen bis die Sauce sämiger wird
- Den Wirsing mit der Meerrettichsahne vermengen und mit Salz abschmecken
- Dazu passen Salzkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

