

Wirsinggemüse



1 Kopf Wirsingkohl	putzen, Strunk entfernen und in Streifen schneiden.
1 Zwiebel	fein würfeln.
1 El. Butter	im Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Die Wirsingstreifen dazugeben und ebenfalls andünsten.
1 Messerspitze Natron	darüber geben, damit die grüne Farbe bleibt. Wenn der Wirsing etwas zusammen gefallen ist mit
150 ml Gemüsebrühe	ablöschen.
Salz & Pfeffer	Mit abschmecken. Alles pürieren,
200 ml Sahne	angießen und mit
Muskat	würzen. Dazu passen Bratwurst und Salzkartoffeln