

Rahm-Wirsing

Für 4 Personen

1 Zwiebel	800 g Wirsingkohl	Salz, Pfeffer, Zitronensaft
1 Dose geschälte Tomaten	2 El Butter	1 1/2 Tl Mehl
250 ml Schlagsahne	100 ml Gemüsebrühe	1–2 Tl Kümmelsaat
3 El glatte Petersilie		

Zwiebel fein würfeln. Wirsing putzen, den Strunk herausschneiden. Blätter in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den Kohl in kochendem Salzwasser 3–4 Min. garen. Abgießen, abschrecken und im Sieb abtropfen lassen. Die Tomaten im Sieb abspülen, abtropfen lassen und fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl zugeben und unter Rühren anschwitzen. Sahne und Brühe zugeben, mit dem Schneebesen verrühren und 5 Min. kochen. Kümmel, Tomaten, Petersilie und Wirsing zugeben. Bei mittlerer Hitze 5 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft würzen.

Tim Mälzer am 30. 10. 2010