

Wirsingrezepte im November 2013 im Albgärtle

Wirsing orientalisches:

$\frac{1}{2}$ Wirsing
1 Zwiebel
2 EL Oliven- oder Walnussöl
 $\frac{1}{2}$ Paprikaschote
6 Aprikosen (getrocknet)
125 ml Brühe
3 EL Schmand/ Knoblauchsatz
Pfeffer, Kurkuma, Knoblauchsatz, Kreuzkümmel, Piment.....

Den halben Wirsing in 4 "Tortenstücke" schneiden, den Strunk rausschneiden. Die gehackten Zwiebeln anbraten, die Wirsingstücke vorsichtig dazulegen und von beiden Seiten anschmoren, mit den Gewürzen würzen, die in kleine Würfel geschnittene Paprika und die in feine Streifen geschnittenen Aprikosen dazugeben, bei kleiner Hitze zugedeckt weiterschmoren. Ein bisschen Brühe angießen, einköcheln, noch mal Brühe und zum Schluss den Schmand dazugeben und einkochen. Die gehackten Walnüsse (oder Haselnüsse oder Pinienkerne) in einer trockenen Pfanne rösten und beim Servieren drüber streuen.

Nudeln mit Sahnwirsing:

1 kleiner Wirsing
200 Gramm Speck
Salz/Pfeffer/Muskat
Weißwein
1 Becher Sahne
250 Gramm Nudeln

Den Wirsingkohl putzen, halbieren und ca. 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abtropfen lassen, in Streifen schneiden und mit geriebener Muskatnuss bestäuben. Den Speck würfeln, in heißem Öl - cross - anbraten, die Zwiebel fein würfeln und zu dem Speck geben. Den Wein und die Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen. Den Wirsingkohl in die Sauce geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Spagetti garen, abtropfen lassen und mit der Wirsingsahne vermischen.

Das Albgärtle wünscht guten Appetit!