

Rezept :: Wirsing mit Milch

Ein feines Wintergemüse aus Omas Rezept-schatz, das durch die Milch an Strenge verliert, schnell zubereitet und sehr lecker ist!

Man braucht für 4 Personen:

1 mittelgroßen Wirsingkohl, 45 Gramm Butter, 1 Esslöffel Mehl, 0,25 Liter Milch
1 Prise Salz, 1 Prise Muskatnuss

So geht's:

Wasser im Topf zum Kochen bringen.

Wirsingkohl halbieren. Mittelstrunk großzügig heraustrennen. Kohl in Streifen schneiden und im Wasser kochen, bis er so weich ist, wie man ihn haben möchte (ca 20 Min).

Kohl durch ein Sieb gießen.

Butter im Topf schmelzen. Mehl dazugeben und gut verrühren. Milch aufgießen und mit einem Schneebesen sämig rühren. Mit Salz und Muskat würzen. Den Wirsing hineingeben, gut verrühren und nochmal abschmecken.

Guten Appetit!

