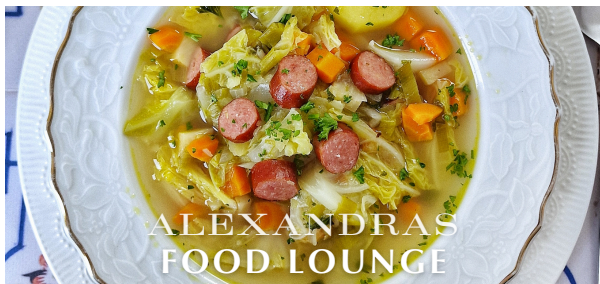


Wirsingtopf von Oma

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 1 mittelgroßer Wirsing
- 2 Karotten
- 1 Stück Sellerie
- 5 festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Etwas Butterschmalz zum Anbraten
- Ein Schuss Weißwein (optional)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 3 Paar Kabanossi

ZUBEREITUNG:

1. Den Wirsing waschen, Strunk entfernen und in Streifen schneiden.
2. Karotten, den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Die Zwiebel schälst Du und hackst sie fein.
4. In einem großen Topf erhitzt Du das Butterschmalz und brätst die Zwiebel darin glasig an.
5. Dann gibst Du das restliche Gemüse (bis auf den Wirsing) dazu und brätst es kurz mit an.
6. Wenn Du magst, löschst Du alles mit einem Schuss Weißwein ab.
7. Jetzt kommen die Lorbeerblätter und die Gemüsebrühe dazu. Alles aufkochen lassen.
8. Nach 15 Minuten Kochzeit gibst du den Wirsing dazu.
9. Nochmal gute 10 Minuten köcheln lassen.
10. Die Kabanossi schneidest Du in Scheiben und gibst sie in den Topf.
11. Weitere 5 Minuten ziehen lassen.
12. Zum Schluss schmeckst Du alles mit Salz und Pfeffer ab und servierst den Wirsingtopf mit der Petersilie.