

Rahmwirsing

Cremig und doch mit Biss: den perfekten Rahmwirsing wie von Oma kannst du dir ganz einfach selber kochen. Ich liebe es, wie der Wirsing bei diesem Rezept durch die Sahne eine ganz milde Note bekommt. Etwas Butter, eine Prise Muskatnuss. Viel mehr braucht es nicht. In diesem Gericht der Wirsing der Star. Einfach nachkochen und du wirst direkt zurück in deine Kindheit versetzt.



Rahm-Wirsing | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 1 Kilogramm Wirsing | 250 Milliliter Sahne | 50 Gramm Butter | 1 Teelöffel Muskatnuss | Salz | Weißer Pfeffer



Rahm-Wirsing | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Wirsing in Blätter zerteilen, Strunk entfernen, in grobe Stücke reißen und gründlich waschen. 2. Wirsing dämpfen bis die Blätter weich werden. 3. In einem zweiten Topf Butter schmelzen, Sahne dazugeben und aufkochen. 4. Wirsing hinzugeben, umrühren und zehn Minuten ziehen lassen. 5. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Du suchst ein anderes Wirsing-Rezept? Dann ist vielleicht mein Rezept für [Wirsing-Gemüse nach Omas Art](#) die richtige Wahl! Jetzt noch mehr Rezepte für [Hausmannskost](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 375 Kalorien | 30 Gramm Fett | 13,3 Gramm Kohlenhydrate | 9,3 Gramm Eiweiß